



## Tagliatelle mit Erbsen und Ricotta

Letzthin war ich am Wochenmarkt in der Stadt. Stand schon länger auf meiner To-do-Liste, endlich hat es geklappt. Ich war überwältigt von diesem riesen grossen Angebot und der Vielfalt. Musste mich echt zurückhalten, damit ich nicht alles Mögliche gekauft habe. Doch einige Sachen mussten einfach mit nach Hause kommen.

Unter anderem diese frischen Erbsen. Da ich keinen grossen Garten habe, kann ich sie nicht bei mir anpflanzen. Als Kind hatten meine Eltern einen wirklich überdimensionalen grossen Garten. Das war natürlich mit ganz viel Arbeit verbunden. In diesem Garten wurden auch Erbsen angepflanzt. Ich liebte es, die Erbsen gleich vom Strauch zu pflücken und die Schoten zu pulen um sie zu essen.

Diese Erinnerung kam mir hoch, als ich meine Erbsen pulte. :-D

Eine Büffelricotta kam auch mit nach Hause, so wurden beiden Zutaten in meinem heutigen Menu verarbeitet.



Zutaten für 4 – 5 Personen

Zubereitungs- und Kochzeit ca. 40 Minuten

350 g Tagliatelle

250 g Erbsen frisch oder tiefgekühlt

100 g Büffelricotta als Alternative eine andere Ricotta

200 g Cocktailtomaten

20 g in Öl eingelegte Tomaten

200 ml Gemüsebrühe, warm

1 Knoblauchzehe

Olivenöl nach Bedarf

Salz und Pfeffer nach Bedarf

### **Zubereitung**

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die gewaschenen Tomaten auf ein Backpapier legen und in den warmen Ofen schieben. Während ca. 20 Minuten backen. Somit werden sie leicht weichlich.

In einer Bratpfanne die leicht gequetschte Knoblauchzehe anbräunen. Aus der Bratpfanne nehmen. Die ausgepulten Erbsen in die Bratpfanne geben. Andünsten, 150 g warme Gemüsebrühe dazu geben und auf mittlere Stufe während ca. 20 Minuten gar kochen. Sollte die Flüssigkeit verdampfen, etwas nach schütten.

In der Zwischenzeit die Ricotta in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Gabel zerpfücken. Die getrockneten im Öl eingelegten Tomaten und die im Ofen gedämpften Tomaten in Streifen schneiden.

Sobald die Erbsen gekocht sind, diese in einen Mixer geben. Die restliche Gemüsebrühe dazu geben und pürieren.

Währenddessen die Erbsen am Kochen sind, eine Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin gar kochen. Nudeln abtropfen und etwas Garflüssigkeit aufheben.

Die pürierten Erbsen zurück in die Pfanne geben, die gekochten Nudeln dazu geben. Etwas Garflüssigkeit beifügen.

Alles gut vermischen. Geschnittene Tomaten dazu geben und ebenfalls vermischen.

In Teller anrichten und der zerpfückte Ricottakäse darüber verteilen.

Lasst es euch schmecken.

