

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Zitronen abreiben und halbieren. Oberes Drittel der Knoblauchknolle horizontal abschneiden. Schalotte abziehen und achteln. Den Kräuterfrischkäse in die Mitte einer Auflaufform platzieren, die Zitronenhälften mit der Schnittseite nach unten danebenlegen und die Schalottenwürfel darüberstreuen. Die Knoblauchknolle ebenfalls in die Form stellen und alles mit italienischen Kräutern sowie Olivenöl beträufeln. Die Auflaufform nun 20 Minuten in den Backofen geben.

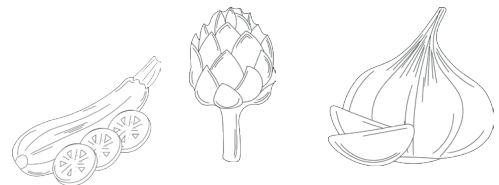
In der Zwischenzeit Pastawasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen und 1 EL Salz hineingeben. Die Pasta nach Kochanweisung der Packung passend zum Garende der Zutaten im Backofen zubereiten. Das Pastawasser beim Abgießen in einer Schüssel auffangen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen.

Die Auflaufform aus dem Backofen nehmen und Zitronen sowie Knoblauch hineinpressen. Nun eine Kelle Pastawasser in die Auflaufform geben und alles verrühren. Wenn nötig mehr Wasser hinzufügen, bis die Konsistenz cremig ist. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und Pasta sowie Basilikumblätter unterheben. Zum Servieren die Pasta mit Zitronenabrieb bestreuen.

ZUTATEN

Für 2 Portionen:

- 300 – 400 g Pasta, z. B. frische Ravioli oder Paccheri
- 150 g Kräuterfrischkäse
- 1 Bio-Zitrone
- 1 große Schalotte oder Zwiebel
- 1 kleines Bund Basilikum
- 1 kleine Knoblauchknolle
- 1 TL italienische Kräuter, getrocknet
- 1 EL + etwas mehr Salz
- schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 4 EL Olivenöl



UTENSILIEN

- Mittelgroßer Topf, Seiher,
- mittelgroße Auflaufform,
- mittelgroße Schüssel, Saucenkelle