



Spaghetti mit Erbsen & Ricotta



Zutaten

- › 200 g Spaghetti
- › 300 g TK Erbsen
- › 150 g Ricotta-Käse
- › Saft von 1 Zitrone
- › 3 EL Olivenöl
- › 1 Bund Zitronenmelisse
- › Salz und Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen, abschütten und anschließend zurück in den Topf geben.

Inzwischen die Zitrone gut auspressen und mit dem Öl mischen.
Ca. 1 EL von dem Ricotta mit untermischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und klein schneiden.

Nun die angemischte Soße, die Erbsen und die Zitronenmelisse unter die Nudeln heben.

Auf einem Teller anrichten und mit weiterem Ricotta garnieren.

