

# Verse pasta met citroenricotta

**Verse pasta met citroenricotta.** In de koelkast had ik nog verse gevulde vegetarische pasta liggen en een 1/2 bakje ricotta. Dit gecombineerd met wat groenten en kruiden een heerlijke simpele vegetarische maaltijd.

Helaas is verse pasta nooit te koop als volkorenpasta (althans ik ben het nog nooit tegen gekomen). Maar voor zo af en toe is dit geen probleem.

Voor 2 personen

Bereidingstijd < 20 minuten

## Ingrediënten

- 250 gram verse (vegetarische) gevulde pasta
- 1 courgette
- 1 citroen
- 125 gram ricotta
- 2 eetlepels verse peterselie
- 1 eetlepel olijfolie
- 4 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas

## Bereiding verse pasta met citroenricotta

1. Snij de courgette in hele kleine blokjes en bak deze kort aan (ongeveer 4-5 minuten) in de olijfolie.
2. Rasp het gele van de citroenschil en pers de citroen uit.

3. Meng dit met de ricotta en verse peterselie.
4. Kook de verse pasta volgens de gebruiksaanwijzing.
5. Neem ongeveer 1 soeplepel\* kookvocht uit de pasta en meng deze met de ricotta.
6. Zodra de pasta gaar is, giet het vocht af en verdeel de pasta over 2 borden.
7. Schep de gebakken courgette en het ricottamengsel over de pasta en maak het af met wat geraspte kaas.

\*afhankelijk hoe dik/dun jij de saus wilt hebben.

En vond je de ricottasaus bij de pasta erg lekker?, dan raad ik je aan om ook eens **dit** recept te proberen.

Voedingswaarde per eenpersoons portie

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)
445	22,5	11	22	36	2,8	1