

Maccheroni mit Thunfisch und frischem Ricotta

Hauptspeise

Fischgerichte

Italienisch

Nudelgerichte

Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Maccheroni in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen, etwas vom Salzwasser nach dem Abgießen in einer Tasse aufheben. Aus der Orangenschale Zesten schneiden und dabei darauf achten, dass der weiße innere Teil nicht mitgeschnitten wird. Die frischen Kräuter grob zerkleinern.

Den Ricotta in einer Schüssel mit dem Öl, etwas Salz und Pfeffer, den Kräutern und ein wenig Salzwasser zu einer dickflüssigen Creme verrühren. Die Maccheroni abgießen, zum Ricotta in die Schüssel geben, den abgetropften Thunfisch und die Orangenzesten begeben und alles sorgfältig vermengen. Mit den restlichen Kräutern bestreuen und servieren.

Tipp: Die Orangenschale durch Zitronenschale ersetzen.



Zutaten

350 g Maccheroni

160 g Rio Mare Thunfisch in Olivenöl

200 g frischer Ricotta

2 EL Olivenöl Extra Vergine

je ein frischer Bund Petersilie,

Thymian und Schnittlauch

die Schale einer 1/2 Bio-Orange

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer