Makkaroni mit Zucchini, Salami und Ricotta



Bis 30 Min. *Einfach*

Zubereitung

1. Als ersten Schritt erhitzen wir etwas Öl in einer Pfanne. Anschließend dünsten wir die gestiftelten Zucchini mit den gehackten Knoblauchzehen an und geben für die nötige Würze etwas Salz und Oregano dazu. Für die leckere Soße den Ricotta in der Pfanne zergehen lassen. Danach getrockneten Tomaten, die geschnittenen Salamistreifen, sowie den Pfeffer unterrühren.
2. Die Makkaroni in Salzwasser al dente kochen und abseihen.
3. Anschließend die Nudeln mit der Zucchini-Salami-Ricotta-Soße vermengen und mit Parmesan, Tomaten und Basilikumblättern verfeinern.

Zutaten



- 2 EL Öl
- 500g Zucchini
- 3 Knoblauchzehen
- 3/4 TL Salz
- 1 TL Oregano
- 130g GOLDSTEIG Ricotta
- 30g getrocknete Tomaten
- 110g Salami
- 1/8 TL Pfeffer
- 300g Makkaroni

Zum Verfeinern:

- 30g Parmesan
- Tomaten
- Basilikumblätter