

# Der Geschmackverstärker

## Hannovers feine Kochschule

### Penne mit Ricotta, Zitrone und Basilikum

Zutaten:

200g Ricotta, 1 unbehandelte Zitrone, 1 Bund frischer Basilikum, Salz, Pfeffer, 50g – 80 g frischer geriebener Parmesan, Olivenöl, 400g Penne

Die Zitrone gründlich waschen. Die Schale der Zitrone sehr fein reiben. Den Ricotta in eine Schüssel geben, die geriebene Zitronenschale unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Penne laut Packungsanweisung bissfest kochen. Etwas von dem Kochwasser beiseite stellen. Die abgossenen Nudeln unter die Ricottamischung rühren. Den Basilikum hacken und untermischen. Nach bedarf noch etwas Nudelwasser zugeben, so das eine cremige Sauce entsteht. Zu Schluss den Parmesan unterrühren, die Penne mit Olivenöl beträufeln und heiß servieren.

Dazu passt auch sehr gut ein Stück gebratener Lachs.

Weinempfehlung:

- Gavi „La Luciana“ DOCG von Araldica, Piemont (7,20 €)  
Ein eleganter und zarter Weißwein aus der Cortesetraube.
- „Siegpunkt“ Rebsorte Catarratto, aus Sizilien  
von Caruso & Minini (6,96€)  
Ein fruchtig, erfrischender Weißwein mit Noten von Ananas und weißen Blüten.

*Weinhaus Feiter*

Stephanusstr. 2 (Am Lindener Marktplatz) , 30449 Hannover