



Ricotta-Tomaten Pasta

Wenn es schnell gehen muss, ist diese cremige Protein-Pasta genau das Richtige. In nur 15 Minuten zauberst du mit Tomatensauce und Ricotta ein sättigendes, aromatisches Gericht – perfekt für den Alltag und den schnellen Genuss.

Zutaten

4 Portionen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Brat-Olive Mediterran
1 Glas Perfetto Tomatensauce Klassik
100 g Ricotta
400 g Protein PLUS Pasta Makkaroni
Parmesan
Basilikum

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Brat-Olive in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomatensauce und Ricotta dazugeben.

Nudelwasser kochen und die Makkaroni bissfest garen und abgießen. Sauce und Pasta mischen und nach Belieben mit Parmesan und Basilikum garnieren.

