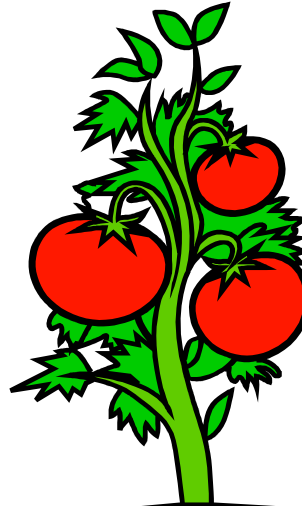


# Grüne Tagliatelle mit Tomaten-Ricotta-Sauce

Zutaten für 2 Personen

250 g trockene grüne Tagliatelle  
Salz  
8 Tomaten  
60 g getrocknete Tomaten ohne Öl  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
200 ml Gemüsebrühe (1 TL Instantpulver)  
Pfeffer  
1/2 Bund Basilikum  
50 g Ricotta



Tagliatelle in kochendem Salzwasser bissfest garen und abtropfen lassen. Frische und getrocknete Tomaten in Würfel, Frühlingszwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden und Knoblauch zerdrücken.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und vorbereitetes Gemüse ca. 5 Minuten darin andünsten. Tomatenmark dazugeben, mit Brühe ablöschen, Tagliatelle untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum hacken. Tagliatelle auf 2 Tellern anrichten, Ricotta darauf verteilen und mit Basilikum bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
Garzeit: ca. 15 Minuten  
Pro Person: 5,5 Points (Weight Watchers)

