



IMAGE BY JONATHAN PIELMAYER &  
IGOR MISKE ON UNsplash



PHOTO © ALTE KARTEN.DE

# Conchiglie

## MUSCHELNUDELN MIT ZUCCHNI UND PISELLI

**DOMENICO TARTAGLIONE**  
Carissima Düsseldorf  
Wurzeln in Italien

### ZUTATEN 4 Personen (Vorbereitungszeit etwa 20 Minuten)

320g Nudeln  
15 g Zucchini  
80g frische Erbsen (frisch oder gefroren)  
50g Ricottakäse zum Reiben  
Majoran  
Natives Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Erhitzen Sie das Wasser. Wenn es kocht, das Wasser salzen, Erbsen in das Wasser geben. Wenn es wieder aufkocht, fügen Sie die Pasta hinzu.  
In der Zwischenzeit die Zucchini in dünne Filet schneiden und in der Serviceschüssel mit etwas Salz und etwas Pfeffer würzen. Dann 2-3 EL Olivenöl unterrühren und zum Schluss gehackte Majoranblätter dazugeben (je nach Geschmack)  
Den Ricottakäse reiben.  
Die gekochte Pasta abtropfen lassen und dann sehr heiß auf die vorbereiteten Zucchini gießen.  
Gut verrühren.  
Alles mit etwas Pfeffer und dem geriebenen Ricottakäse betreuen, rühren und servieren.  
Sehr lecker heiß und auch kalt.

Buen Appetito.