

## Frühlings-Linguine

500	g	Ricotta	alles zusammen pürieren
2		Zitronen, Abrieb	
1	Bd.	Basilikum	
6	El	Parmesan	
		Pfeffer, Salz	
450	g	Linguine	al dente kochen
6	El	Kochwasser	zur Ricottamasse geben, Linguine ab- giessen, zusammen mit der Sauce zurück in die Pfanne geben, gut vermischen
Einige Ev.	Blätter	Basilikum Zitronenzesten Pfeffer grob gemahlen	zum Garnieren

