

## Caramelle Tricolore Ricotta Spinaci mit Zitronensauce und geschmolzenen Tomaten

Zutaten 4 Personen

20 g	Olivenöl, kaltgepresst
2 g	Chilischote, in Ringe geschnitten
320 g	Cocktailtomaten, ggf. halbiert
200 g	Baby-Blattspinat, geputzt, gewaschen
60 g	Zitronenmarmelade
50 g	Mascarpone??
150 g	Pastakochwasser
1 g	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
0,5 g	Fenchelsamen, gemahlen
800 g	Caramelle Tricolore Ricotta Spinaci
20 g	Mandelblättchen, gedarrt

### Zubereitung

Das Olivenöl, Chiliringe und Cocktailtomaten erhitzen, Blattspinat zugeben und mit der Zitronenmarmelade und Mascarpone verfeinern. Die Marmelade gleichmäßig auflösen.

Nun das Pastakochwasser aufgießen und die Caramelle Trocolore Ricota Spinaci zugeben. Etwa 1 ½ Minuten kochen und mit Pfeffer und Fenchel würzen.

Alternativ können die Caramelle im Pastakocher gegart werden. Die Pasta wird dann kurz vor Fertigstellung zugegeben, einmal geschwenkt und angerichtet.

Die Pasta anrichten und mit Mandelblättchen garnieren.