



Pasta mit Ricotta Limoncello Creme und Thymian

500 g Pasta deiner Wahl
250 g Ricotta
100 ml Sahne
1 Zwiebel
40 ml Limoncello
(oder mehr nach
Geschmack)
2 TL Honig
1 TL Senf
3 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel schälen und in sehr feine Stücke schneiden.

Einen guten Schuss Olivenöl in einen Topf geben und die Zwiebeln goldbraun anbraten.

Die Ricotta, die Sahne, den Limoncello, den Honig und den Senf zugeben, verrühren und schmelzen lassen.

Den Thymian waschen, von den Zweigen zupfen und in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig einkochen lassen.

Je nach Geschmack nochmal mit dem Limoncello abschmecken und über die gekochten Nudeln geben.