

# Teigtaschen mit Ricotta und Rucola

Zutaten für zwei Portionen:

- 400 g Teigtaschen mit Ricotta gefüllt (frisch)
- 200 g Coctailtomaten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 60 g Rucola
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer (schwarz)
- Parmesan

Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben und warten, bis sie zur Wasseroberfläche aufsteigen. Abgießen, aber etwas von dem Kochwasser im Topf lassen.

Zwiebel in mittelgroße Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Die in Viertel geschnittenen Tomaten dazu geben. Mit drei bis vier EL des Kochwassers angießen. Rucola dazu geben und leicht andünsten, dann die Teigtaschen zum Gemüse geben. Alles gut durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.