

Spinat-Ricotta-Pasta

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 4 Portionen

Für die Spinat-Ricotta-Pasta

400 g Spaghetti
6 Esslöffel Olivenöl
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Weißwein (optional)
200 g Ricotta
100 g geriebener Parmesan oder vegetarischer
Hartkäse
200 g Babyspinat
2 Zitronen
40 g gehackte Walnüsse

Spinat-Ricotta-Pasta erinnert mich an Italien. Sommer, Sonne, Strand, Meer und vielfältige Pasta-Rezepte so weit das Auge reicht - so kenne ich das schöne Land am Mittelmeer. Für mich persönlich gibt es nichts Besseres zum Abendessen als ein großer Teller Spinat-Ricott-Pasta mit knackigen Walnüssen. **Comfort-Food** der besonderen Art! Das Raffinierte? Dieses wohlschmeckende Gericht ist innerhalb von **30 Minuten** bereit zum Genießen.

- 1 -

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Spaghetti darin garen, bis sie al dente sind. Nudeln abseihen und beiseitestellen.

- 3 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitronenzeste abreiben und die Zitrone auspressen. Das Öl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben. 3 Minuten garen oder bis sie weich sind. Optional den Weißwein dazugeben und das Ganze für 3 Minuten simmern lassen.

- 4 -

Die Nudeln in die Pfanne geben und Ricotta und Parmesan unterrühren. Mit schwarzem Pfeffer würzen. Spinat sowie Saft und Zeste der Zitrone untermengen.

- 5 -

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Walnüsse darauf verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. 2-3 Minuten im Backofen rösten, bis die Nüsse goldbraun sind.

- 6 -

Die Pasta auf Tellern verteilen und mit den Walnüssen garnieren.