



Getröffelte Linsenpasta an Ricotta

mit Spinat, Tomaten und Pinienkernen



ca. 25min



2 Portionen

Die geschmacksintensive Trüffel ist ein unterirdisch wachsender Schlauchpilz, der von speziell ausgebildeten Trüffelhunden erschnüffelt wird. Die berühmten Trüffelschweine dürfen zumindest in Italien seit 1982 nicht mehr ran – nicht zuletzt, weil sie die Köstlichkeit zu gerne selbst verspeist haben. Wer dieses leckere Pastagericht probiert hat, weiß, warum!

Was du von uns bekommst

- 250g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 250g Kirschtomaten
- 15g Pinienkerne
- 250g Ricotta ²
- 1 Pck. Gemüsebrühwürz
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 1 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

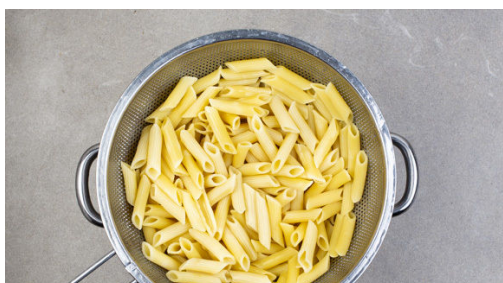
Nährwertangaben pro Portion

Energie 763kcal, Fett 25.8g, Kohlenhydrate 80.2g, Eiweiß 45.9g



1. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Spinat** ggf. verlesen.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten.



5. Ricotta zugeben

Die ½ des **Ricottas** und die ½ des **Brühwürz**es mit dem **Gemüse** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Sauce** abgedeckt bei mittlerer Hitze 3-4Min. sanft köcheln lassen. **Tipp:** Der **restliche Ricotta** kann als Frischkäseersatz verwendet werden.



3. Gemüse braten

Wenn leichte Röstspuren am **Knoblauch** zu sehen sind, ca. **¾ des Spinats** nach und nach hinzugeben und schwenken, bis er zusammengefallen ist. Die **Kirschtomaten** dazugeben und heiß werden lassen. Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten, dann aus der Pfanne nehmen. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden.



6. Pasta fertigstellen

Den **Käse** fein reiben, **die Hälfte** unter die **Sauce** mischen. Die **Pasta** und den **restlichen Spinat** mit der **Sauce** vermengen und kurz ziehen lassen. Auf Teller verteilen und mit dem **restlichen Käse** und den **Pinienkernen** garnieren. Die **Pasta** nach Geschmack mit dem **Trüffelöl** beträufeln und servieren.