



Getrüffelte Ricotta-Pasta

mit Spinat, Tomaten und Pinienkernen



20-30min



2 Personen

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 Penne ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 1 Packung Ricotta ⁷
- 1 Päckchen Brühepulver
Gemüse
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 883kcal, Fett 37.2g,
Kohlenhydrate 104.6g, Eiweiß 28.9g



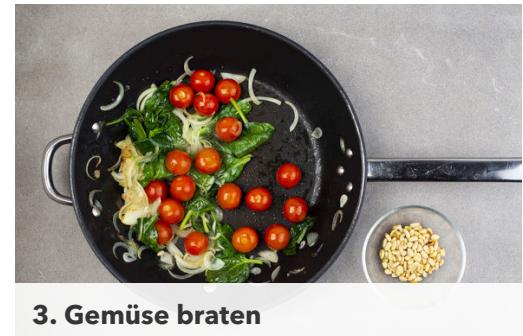
1. Gemüse vorbereiten

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



2. Zwiebeln braten

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



3. Gemüse braten

Wenn leichte Röstspuren an dem **Knoblauch** zu sehen sind, ca. **3/4 des Spinats** nach und nach hinzugeben und schwenken, bis er zusammengefallen ist. Die **Kirschtomaten** dazugeben und kurz heiß werden lassen. Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun rösten.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Ricotta zugeben

Die **1/2 des Ricottas** und die **1/2 des Brühepulvers** unter die **Gemüsepfanne** rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das **Gemüse** abgedeckt bei mittlerer Hitze 3-4Min. sanft köcheln lassen. **Tipp:** Der **restliche Ricotta** kann als Frischkäsesatz verwendet werden.



6. Pasta fertigstellen

Den **Käse** fein reiben, die **Hälften** 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.