



Handgeschnittene Pasta mit Mozzarella

und Trüffel-Spinat-Pesto mit Walnuss



ca. 25min



2 Personen

Wer brüstet sich nicht gern mit handgemachter Pasta, original nach altem italienischem Rezept? Wir auch, aber wir sind uns auch nicht zu schade, hier und da ein wenig zu tricksen - nach einem langen Tag ist jede Abkürzung willkommen. Mit frischen Lasagneblättern ist der Aufwand ein Klacks. Dazu gibt es cremigen Mozzarella und ein - wirklich selbst gemachtes! - Pesto aus aromatischen Walnüssen, Spinat und feinem Trüffelöl!

- 250g frische Lasagneblätter ^{1,2}
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 25g Walnusskerne ⁴
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Babyspinat
- 1 Pck. Trüffelöl
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Mozzarella ³

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3),
Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 812kcal, Fett 38.0g,
Kohlenhydrate 79.0g, Eiweiß 34.6g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Hartkäse** fein reiben.



Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Walnüsse** in einem hohen Gefäß mit **1 Handvoll Spinat**, der **½ des Knoblauchs**, dem **Käse**, der **½ des Trüffelöls**, 2EL Wasser und 1 kräftigen Prise Salz zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Die Pfanne aufbewahren.



Die **Lasagneblätter** jeweils der Länge nach in 4 breite Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in ca. 5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in einem Sieb abtropfen lassen.



Die **Pastastreifen** zurück in den Topf geben und mit dem **Pesto** vermengen, dabei ggf. etwas **Kochwasser** hinzufügen, bis alles gut vermischt ist.



Den **Lauch** und den **restlichen Knoblauch** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 4Min. anbraten. Den **Spinat** unterheben und in 1–2Min. zusammenfallen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Mozzarella** in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Pasta** auf Teller verteilen und das **Gemüse** und den **Mozzarella** darauf anrichten. Nach Belieben mit dem **restlichen Trüffelöl** beträufeln und servieren.