

# MARLEY SPOON



## Getrüffelte Linsenpasta an Ricotta

mit Spinat, Tomaten und Pinienkernen



20-30min



4 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

- 500g Bio-Linsen-Strozzapreti
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 500g Kirschtomaten
- 30g Pinienkerne
- 250g Ricotta<sup>2</sup>
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Stückchen Hartkäse<sup>1,2</sup>
- 2 Pck. Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer 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.

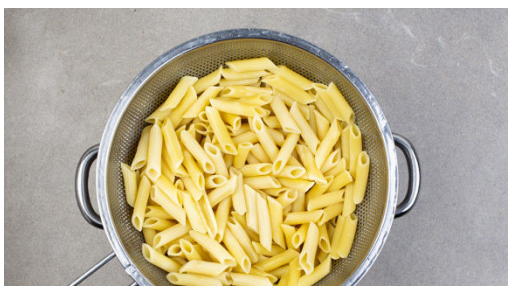
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 751kcal, Fett 25.7g, Kohlenhydrate 77.8g, Eiweiß 45.5g



### 1. Gemüse vorbereiten

In einem großen 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 2EL Olivenöl und 1TL Salz bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten.



### 5. Ricotta zugeben

Den **Ricotta** und das **Brühgewürz** mit dem **Gemüse** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Sauce** abgedeckt bei mittlerer Hitze 3-4Min. sanft köcheln lassen.



### 3. Gemüse braten

Wenn leichte Röstspuren am **Knoblauch** zu sehen sind, ca.  $\frac{3}{4}$  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.