



Handgeschnittene Pasta mit Mozzarella

und Trüffel-Spinat-Pesto mit Walnuss



ca. 25min



2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 807kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 78.3g, Eiweiß 34.4g



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Den **Lauch** in ca. 1cm breite Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Hartkäse** fein reiben.



2. Pesto zubereiten

Die **Walnüsse** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. Anschließend 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.



4. Pesto untermengen

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



5. Gemüse garen

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.



3. Pasta kochen

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.



6. Mozzarella vorbereiten

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.