



## 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 <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 1 Packung Ricotta <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Gemüsebrühwürz
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Päckchen Trüffelöl

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 861kcal, Fett 35.8g, Kohlenhydrate 102.8g, Eiweiß 28.2g



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** verlesen.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7-9Min. 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 1/2TL Salz bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten.



5. Ricotta zugeben

Die **1/2 des Ricottas** und die **1/2 des Brühwürzes** 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 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 anrösten.



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.