



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!

Was du von uns bekommst

- 250g frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Päckchen Walnusskerne ¹⁵
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Päckchen Trüffelöl
- 1 Mozzarella ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große 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

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 855kcal, Fett 44.1g, Kohlenhydrate 77.8g, Eiweiß 33.7g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen 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 **1/2 des Knoblauchs**, dem **Käse**, der **1/2 des Trüffelöls**, 2EL Wasser und 1 Prise Salz zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Die Pfanne aufbewahren.



3. Pasta kochen

Die **Lasagneblätter** jeweils der Länge nach in 4 breite Streifen schneiden, in das kochende Wasser geben und in 7-8Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Pasta** in einem Sieb abtropfen lassen.



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 ca. 4Min. anbraten. Den **Spinat** unterheben und 1-2Min. zusammenfallen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.