MARLEY SPOON



RS Getrüffelte Ricotta-Pasta

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

- 400g Bio-Penne [1]
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 500g Kirschtomaten
- 30g Pinienkerne
- 250g Ricotta [2]
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 2 Pck. Trüffelpulver

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- kleine Pfanne
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 679kcal, Fett 26.6g, Kohlenhydrate 84.5g, Eiweiß 23.1g



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.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1TL Salz bei mittlerer Hitze 1–2Min. anbraten.



3. Gemüse braten

Wenn leichte Röstspuren am **Knoblauch** zu sehen sind, ca. **¾ 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.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 7–9Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



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.



6. Pasta fertigstellen

Die **½ des Käses** und des **Trüffelpulvers** unter die **Sauce** mischen. Die **Pasta** und den **restlichen Spinat** mit der **Sauce** vermengen und kurz ziehen lassen, dann ggf. mit mehr **Trüffelpulver** nachwürzen. Auf Teller verteilen, mit dem **restlichen Käse** und den **Pinienkernen** garnieren und servieren.