



## Spaghetti mit Spinatpesto

und getrockneten Tomaten



30-40min



2 Personen

Wir bringen euch Italien direkt auf euren Tisch und in die Teller. Das Pesto aus Spinat, Mandeln, Knoblauch und Käse wird fein püriert, dazu gibt's einen leckeren Salat mit eingelegten Tomaten für den extra Pepp. Viva l'Italia!

## Was du von uns bekommst

- frischer Basilikum
- unbehandelte Zitrone
- Mandelblättchen <sup>15</sup>
- Babyspinat
- Spaghetti <sup>1</sup>
- Knoblauchzehe
- Zucchini
- getrocknete Tomaten
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 700.0kcal, Fett 27.3g, Eiweiß 22.5g, Kohlenhydrate 86.7g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Kochtopf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. **Knoblauch** schälen und klein schneiden. **Käse** fein reiben und Saft der **Zitrone** auspressen. **Zucchini** grob reiben und in einer Schüssel zur Seite stellen. **Tomaten** in heißem Wasser einweichen.



4. Pürieren

**Zutaten** anschließend mit Stabmixer pürieren, bis ein geschmeidiges **Pesto** entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, **Pasta** für ca. 8-9Min. bissfest kochen, abgießen, dabei 1/2 Tasse vom Kochwasser aufheben. **Pasta** zugedeckt warm halten.



5. Salat zubereiten

**Tomaten** abgießen und in Streifen schneiden. Den **restlichen Spinat** mit **2-3EL Zitronensaft** und **Tomaten** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Pesto vorbereiten

Inzwischen die **Basilikumblätter** abzupfen und mit **Knoblauch**, **Mandeln**, 2EL kaltes Wasser, **1-2TL Zitronensaft**, der **Hälfte des Käses**, **2/3 des Spinats** und 2EL Olivenöl mischen.



6. Anrichten

Das **Pesto** mit der geriebenen **Zucchini** in einem Topf mit der **Pasta** mischen, falls nötig nochmal erwärmen und löffelweise Kochwasser zugeben, bis die **Pasta** schön glänzt und alles gut verbunden ist. Mit dem **Spinat-Tomatensalat** anrichten und dem restlichen **Käse** garnieren.