



Getrübete Pasta mit Ricotta,

Babyspinat und Kirschtomaten



20-30min



2 Personen

Heute wird es besonders fein bei Marley Spoon! Italienische Pasta trifft auf cremigen Ricotta, frischen Babyspinat sowie fruchtige Kirschtomaten. Abgerundet wird das Pastagericht durch aromatisches Trüffelöl. Das Gourmet-Öl gibt jedem Gericht eine besondere Note! Der geschmacksintensive Trüffel ist übrigens ein unterirdischer Schlauchpilz, der von Schweinen oder Hunden erschnüffelt wird.

Was du von uns bekommst

- Ricotta ⁷
- Babyspinat
- Torchiette ¹
- Trüffelöl
- Kirschtomaten in Dose
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Pinienkerne ¹⁵
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 880.0kcal, Fett 35.4g, Eiweiß 30.1g, Kohlenhydrate 108.1g



1. Gemüse schneiden

Einen mittleren Topf mit 1TL Salz und heißem Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen. Die **Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden, den **Knoblauch** in dünne Scheiben schneiden. **Spinat** in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.



4. Pasta kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Pasta** darin ca. 8-9Min. bissfest garkochen. Anschließend abgießen.



2. Zwiebeln braten

Eine große Pfanne mit 1EL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, die **Zwiebeln** und **Knoblauch** mit 1/2TL Salz darin ca. 1-2Min. anbraten.



5. Ricotta zugeben

Während die **Pasta** kocht, **1/2** des **Ricottas** und einen halben Gemüsesuppenwürfel unter die **Gemüsepfanne** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt ca. 3-4Min. köcheln lassen. Der übrige **Ricotta** wird nicht verwendet, passt aber gut als Frischkäseersatz auf Brot.



3. Spinat und Gemüse dünsten

Wenn leichte Röstspuren an dem **Knoblauch** zu sehen sind, **3/4** vom **Spinat** nach und nach hineingeben und schwenken bis er zusammen gefallen ist. Anschließend die **Tomaten** dazugeben und kurz aufkochen lassen. Währenddessen die **Pinienkerne** ca. 1-2Min. in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Stufe goldbraun rösten.



6. Pasta fertigstellen

Zum Schluss den **Hartkäse** fein reiben und die **Hälfte** davon unter die **Sauce** mischen. **Pasta** und übrigen, rohen **Babyspinat** mit der **Sauce** vermengen und kurz ziehen lassen. Beim Servieren den restlichen **Käse** und die **Pinienkerne** über die **Pasta** streuen und nach Geschmack **Trüffelöl** darüber träufeln.