

Pasta mit Spinat-Ricotta

Zutaten für 3 Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bio-Zitrone (klein)
- 400 g Baby-Blattspinat
- 1 El Butter
- 400 ml Gemüsebrühe (kräftig abgeschmeckt)
- 200 ml Schlagsahne
- 250 g Nudeln (kurz)
- 100 g Ricotta
- Salz
- Pfeffer
- 20 g Parmesan



Zubereitung:

1. Knoblauch schälen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Spinat verlesen, gut abspülen und abtropfen lassen.
2. Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zitronenschale kurz darin andünsten. Brühe und Sahne dazu gießen, Nudeln unterrühren und ca. 10 Minuten unter Rühren bissfest kochen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit den Spinat unterheben und mitkochen.
3. Knoblauchzehe eventuell entfernen. Ricotta unterrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Spinat-Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und den Parmesan hauchdünn darüber hobeln.