

Nudeln Rezepte

Nudeln An Spinat Ricotta Sauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nudel, Ricotta, Sauce, Spinat, Teigware, Gemüse

300 g	Tiefgekühlter Blattspinat	250 g	Feine Nudeln evtl.
	- aufgetaut, oder ca		- Safrannudeln
750 g	Frischer Spinat	50 g	Butter
1	kleine Zwiebel		Salz
2	Knoblauchzehen		Schwarzer Pfeffer
150 ml	Halbrahm	1	Msp. Muskatnuss
100 g	Ricotta		

Aufgetauten Spinat gut ausdrücken. Frischen Spinat gründlich waschen, in kochendem Salzwasser eine Minute blanchieren, abschütten und ebenfalls sehr gut ausdrücken. Grob hacken.

Reichlich Salzwasser aufkochen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Mit dem Stabmixer Halbrahm und Ricotta verrühren.

Die Nudeln ins kochende Salzwasser geben und bissfest garen.

Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat beifügen und zwei bis drei Minuten mitdünsten. Dann die Rahm - Ricotta - Mischung dazugeben und nur gut heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Nudeln abschütten, gut abtropfen lassen und sofort mit der Spinat - Ricotta - Sauce mischen. Nach Belieben mit geriebenem Sbrinz oder Parmesan servieren.