

Makkaroni mit Spinat-Ricotta-Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr junger Spinat, Salz, 2 Esslöffel Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss, 400 gr Makkaroni, 3 Esslöffel Pinienkerne, 1 Esslöffel Butter, 150 gr Ricotta.

Die Zubereitung:

Den Spinat putzen und waschen. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren, gut ausdrücken und grob hacken.

Reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Makkaroni darin nach Packungsanweisung bissfest garen.

Inzwischen das Öl in einem Topf erhitzen und den gehackten Spinat darin kurz andünsten. Den Knoblauch schälen und dazupressen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Die Makkaroni in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einer vorgewärmten Schüssel mit 1 EL Butter und dem Spinat vermischen.

Die Pinienkerne und den grob zerkleinerten Ricotta darüber geben und nachmals alles gut mischen.