

Rezept

Spaghetti con spinaci e gorgonzola

Ein Rezept von Spaghetti con spinaci e gorgonzola, am 26.04.2024

Zutaten

2 EL Pinienkerne	2 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln	3 Stiele Basilikum
200 g Spaghetti (Kochzeit 7 - 9 Min.)	250 g TK-Blattspinat
100 ml Sahne	Salz
60 g Gorgonzola	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer großen Pfanne mit hohem Rand oder einem weiten Topf ohne Fett goldgelb anrösten, herausnehmen und beiseitelegen.

2. Den Knoblauch schälen und etwas andrücken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, dann die Blätter abzupfen und beiseitelegen.

3. Die Basilikumstiele mit den Nudeln, dem Knoblauch, den Frühlingszwiebeln und dem gefrorenen Spinat in die Pfanne oder den Topf geben. Die Sahne und 450 ml kaltes Wasser dazugießen. 1 TL Salz hinzufügen und alles zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.

4. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze ca. 12 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.

5. Die Basilikumstiele entfernen. Den Gorgonzola in kleine Stücke zerteilen, zu den Nudeln geben und darin schmelzen lassen. Die Nudeln mit Pfeffer würzen. Die Basilikumblätter fein schneiden und unterrühren. Mit den Pinienkernen bestreuen.