

Rezept

Capellini-Pfanne mit Blattspinat, Cocktailtomaten und frischen Kräutern

Ein Rezept von Capellini-Pfanne mit Blattspinat, Cocktailtomaten und frischen Kräutern, am 30.04.2025

Zutaten

2	Knoblauchzehen	1 Bund	Estragon
1 Bund	Basilikum	1 Bund	Thymian
200 g	frischen Blattspinat	350 g	Cocktailtomaten
280 g	Capellini (sehr dünne Spaghetti)		Salz
1 EL	Olivenöl	2-3 EL	Walnussöl
	schwarzer Pfeffer		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und klein hacken. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Den Blattspinat von den Stielen befreien, gründlich waschen und trockenschütteln. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren.
2. Die Capellini in kochendem Salzwasser mit dem Olivenöl in 3 Min. bissfest garen, abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Das Nussöl in einer großen Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch glasig anbraten. Den Blattspinat dazugeben und anschwitzen, bis er zusammenfällt. Die Tomatenhälften und die Capellini zufügen und unter vorsichtigem Rühren miterhitzen. Die gehackten Kräuter untermischen und die Capellini-Pfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Gericht etwas zu trocken wirken, mit 1 EL Walnussöl verfeinern.