

Rezept

Nudeln mit gepufften Tomaten

Ein Rezept von Nudeln mit gepufften Tomaten, am 27.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	2 EL Olivenöl
Salz	400 g Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe	150 g Baby-Blattspinat
125 g Ricotta	Pfeffer
250 g frische Bandnudeln (aus dem Kühlregal)	25 g geröstete, gesalzene Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal, 26 g F, 25 g EW, 101 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen. Die Hälfte der Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Das Olivenöl in einer Pfanne (mit Deckel) erhitzen. Die Zitronenschale im Öl ca. 5 Min. braten.
2. Währenddessen die Zitrone in Spalten schneiden. Reichlich Salzwasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen und hacken. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schütteln.
3. Die Zitronenschale aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 1-2 TL Öl aus der Pfanne nehmen und unter den Ricotta rühren, mit Salz abschmecken. Die Zitronenschale fein hacken.
4. Die Tomaten zum übrigen Bratöl in die Pfanne geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 7 Min. schmoren. Dann den Knoblauch dazugeben und alles ca. 5 Min. weiterschmoren. Die Tomaten mit einem Löffel etwas platt drücken. Den Spinat dazugeben und unter Wenden in 2-3 Min. zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Während die Tomaten schmoren, die Nudeln nach Packungsanweisung im Salzwasser kochen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit den gepufften Tomaten mischen. Auf tiefe Teller verteilen. Den Ricotta in Klecksen daraufgeben. Die Pistazien grob hacken und mit der Zitronenschale darüberstreuen. Die Zitronenspalten dazu servieren.