

Rezept

Ricotta-Spinat-Nudeln

Ein Rezept von Ricotta-Spinat-Nudeln, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|----------------------------------|--|
| 400 g TK-Blattspinat | 100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten |
| 2 Knoblauchzehen | 6 Stiele Basilikum |
| 400 g Penne rigate | Salz |
| 300 g Schweinhackfleisch | Pfeffer |
| 1 EL Olivenöl | 200 g Sahne |
| 1 TL gekörnte Gemüsebrühe | frisch geriebene Muskatnuss |
| 250 g Ricotta | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 975 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat mit ca. 8 EL Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze dünsten, bis er aufgetaut ist, dabei öfter umrühren. Abtropfen lassen und grob hacken. Inzwischen die Tomaten abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Hälfte der Blätter fein hacken.
2. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. Inzwischen das Hack mit dem gehackten Basilikum und der Hälfte des Knoblauchs verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Hackmasse darin bei starker Hitze grob krümelig anbraten. Tomaten und restlichen Knoblauch kurz mitbraten. Spinat, Sahne und Brühe dazugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Ricotta unter die Sauce rühren, mit den Nudeln mischen und abschmecken. Mit Basilikumblättern garnieren.