

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.