

Rezept

Zitronenpasta mit Spinat

Ein Rezept von Zitronenpasta mit Spinat, am 19.05.2024

Zutaten

Salz	200 g	kurze Makkaroni (ersatzweise andere kurze Nudeln oder Linguine)
½ Bio-Zitrone	1 EL	Butter
1 Knoblauchzehe	1 EL	TK-Petersilie
180 g gehackter TK-Blattspinat	125 ml	kräftige Gemüsebrühe
150 g Sahne (ersatzweise Crème fraîche oder Frischkäse)	50 g	Emmentaler (ohne tierisches Lab)
frisch geriebene Muskatnuss		Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal, 40 g F, 22 g EW, 76 g KH

Zubereitung

1. Für die Nudeln Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Die Makkaroni darin nach Packungsanweisung al dente kochen, danach in ein Sieb abgießen.
2. Inzwischen die Zitronenhälfte heiß waschen und trocken tupfen. An der Schnittstelle eine ca. 0,5 cm dicke Scheibe abschneiden und halbieren. Die Zitronenschale von der restlichen Hälfte fein abreiben und den Saft auspressen.
3. Butter in einem großen Topf langsam erhitzen. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen, TK-Petersilie darüberstreuen und beides ca. 1 Min. bei kleinster Hitze in der Butter andünsten. Den gefrorenen Spinat, die Gemüsebrühe und die Sahne zugeben. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-7 Min. köcheln lassen, bis der Spinat aufgetaut ist, dabei ab und zu umrühren. Inzwischen den Emmentaler grob reiben.
4. Die Spinat-Sahnesauce mit dem Zitronenabrieb, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Hitze reduzieren.
5. Den Emmentaler bis auf einen kleinen Rest unter die Spinat-Sahnesauce rühren und darin schmelzen lassen. Die Sauce mit Zitronenabrieb und -saft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Nudeln unter die Sauce mengen. Die Zitronenpasta auf zwei Tellern mit jeweils einer halben Zitronenscheibe anrichten. Mit dem restlichen Käse bestreuen.