



One Pot Pasta mit Spinat

Zutaten

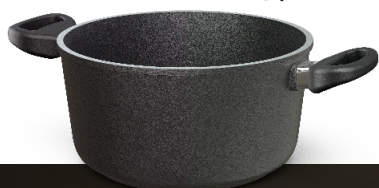
(Für ca. 4-5 Portionen)

- 500 g Pasta nach Wahl
- ca. 180 g Ricotta
- 1 l Gemüsebrühe
- geriebener Parmesan
- 2 Burrata
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Oregano
- etwas Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 Bio Zitrone
- 3 Knoblauchzehen
- frische Petersilie
- frischer Basilikum
- ca. 100 g frischer Blattspinat
- 1 große Zwiebel

Zubereitung

1. Etwas Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen. Den Knoblauch in feine Streifen schneiden und darin anschwitzen, bis er duftet. Währenddessen die Zwiebeln schneiden und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Pasta nach der auf der Packung angegebenen Zeit gar kochen. 2-3 Scheiben der Zitronenschale abhobeln und klein hacken, anschließend mit etwas Olivenöl vermengen. Außerdem Petersilie und Basilikum hacken.
3. Sobald die Pasta gar ist, von der Hitze nehmen und Paprikapulver, Oregano, Ricotta, Spinat, Parmesan und etwas Zitronensaft untermengen. Kurz warten, bis der Spinat in den warmen Nudeln zusammenfällt.
4. Die Pasta auf einem Teller anrichten und mit etwas Petersilie, Basilikum, Zitronenöl und gezupfter Burrata toppen und genießen. Guten Appetit.

KOCHTOPF



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CALEKOCHT
mas REZEPTE