

Cremige Spinat-Pistazien-Pasta

Zutaten

- 500 g Penne
- 100 g Blattspinat
- etwas Zitronenabrieb
- 40 g gehackte Pistazien
- 60 g Butter
- 120 g Parmesan
- etwas Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten

Zubereitung

1. Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen. Schalotten würfeln. 40 g Butter in der Hochrandpfanne erhitzen. Den Zucker darüber verteilen.
2. Sobald sich die Masse leicht braun färbt, die Schalotten und Pistazien hinzugeben. Kurz karamellisieren, danach in eine Schale geben und zur Seite stellen.
3. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch zerkleinern und darin anschwitzen. Zitronenabrieb und die restliche Butter ebenfalls hineingeben.
4. Die fertige Pasta mit in die Pfanne geben. Mit Pfeffer würzen und den Parmesan auf der Pasta verteilen. Den Blattspinat den Nudeln beimischen und kurz warm werden lassen.
5. Auf einem Teller mit etwas Parmesan und der karamellisierten Zwiebeln-Pistazien-Mischung anrichten. Guten Appetit!

