

## Pasta mit Spinat

Kategorien: Hauptspeise, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

|     |       |  |
|-----|-------|--|
| 150 | Gramm | Spaghetti  |
|     |       | Salz   |
| 1   |       | Zwiebel  |
| 3   |       | Knoblauchzehen   |
| 2   | Essl. | Olivenoel  |
| 1   |       | Chilischote  |
| 1   | Essl. | Pinienkerne, gehaeuft                                  |
| 250 | Gramm | Blanchierter Spinat<br>(circa 400 g frisch<br>Gewogen) |
|     |       | Pfeffer  |
|     |       | Muskat   |
|     |       | Parmesan, frisch gerieben                              |
| 1   | Essl. | Butter   |

### Anleitung:

Ein fabelhaftes Blitzrezept, das im Handumdrehen fertig ist: Die Kochzeit der Spaghetti ist das Mass. Sobald die Pasta gar ist, muss auch alles Uebrige fertig sein.

Die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsaufschrift bissfest garen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch fein wuerfeln und in einer Pfanne im heissen Olivenoel anduensten, gehackte Chili und Pinienkerne mitschwenken. Den blanchierten, lose auseinander gezupften Spinat zufuegen, salzen und pfeffern.

Die Pasta tropfnass untermischen, dabei geriebenen Parmesan sowie einen Stich Butter untermischen. Zum Schluss noch etwas Muskat darueber reiben und sofort servieren.

Getraenk: Ein aromatischer Weisswein, zum Beispiel ein "Riesling mal Silvaner" aus der Schweiz, so nennt man dort den Mueller-Thurgau.