



## Nudeln an Spinat-Ricotta-Sauce

### ZUTATEN



Für 4 Personen

**300 g** Spinat tiefgekühlt, aufgetaut/ oder ca. 750 g frischer Spinat

**100 g** Ricotta

**1 Stück** Zwiebel klein

**2 Stück** Knoblauchzehen

**1 1/2 dl** Halbrahm

**250 g** Nudeln evtl. Safrannudeln

**50 g** Butter

Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle

**1 Prise** Muskatnuss gemahlen, frisch

### Für den Kleinhaushalt

*2 Personen: Zutaten halbieren. 1 Person: Zutaten vierteln, jedoch für die Sauce 1/2 dl Halbrahm und 30 g Ricotta verwenden.*

### NÄHRWERT

#### Pro Portion

**522** kKalorien

**2184** kJoule

**58g** Kohlenhydrate

**16g** Eiweiss

**25g** Fett

Erschienen in

1-2 | 2004, S. 77

### ZUBEREITUNG

- 1** Aufgetauten Spinat gut ausdrücken. Frischen Spinat gründlich waschen, in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abschütten und ebenfalls sehr gut ausdrücken. Grob hacken.
- 2** Reichlich Salzwasser aufkochen.
- 3** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
- 4** Mit dem Stabmixer Halbrahm und Ricotta verrühren.
- 5** Die Nudeln ins kochende Salzwasser geben und bissfest garen.
- 6** Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat beifügen und 2-3 Minuten mitdünsten. Dann die Rahm-Ricotta-Mischung dazugeben und nur gut heiss werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 7** Die Nudeln abschütten, gut abtropfen lassen und sofort mit der Spinat-Ricotta-Sauce mischen. Nach Belieben mit geriebenem Sbrinz oder Parmesan servieren.