



V1: Getrüffelte Ricotta-Pasta

mit Spinat, Tomaten und Pinienkernen



ca. 25min



2 personen

Die geschmacksintensive Trüffel ist ein unterirdisch wachsender Schlauchpilz, der von speziell ausgebildeten Trüffelhunden erschnüffelt wird. Die berühmten Trüffelschweine dürfen zumindest in Italien seit 1982 nicht mehr ran – nicht zuletzt, weil sie die Köstlichkeit zu gerne selbst verspeist haben. Wer dieses leckere Pastagericht mit unserem aromatischen Trüffelöl probiert hat, weiß, warum!

Wat je van ons krijgt

- 200g biologische penne ¹
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 150g babyspinazie
- 250g cherrytomaten
- 15g pijnboompitten
- 250g ricotta ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 15ml olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- kleine koekenpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

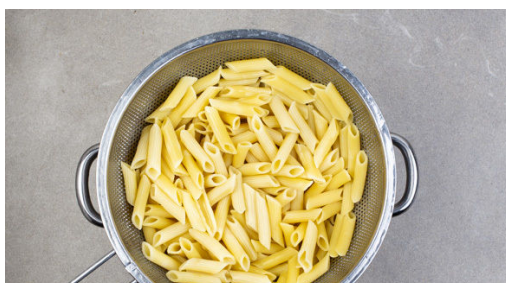
Voedingswaarde per portie

calorieën 794kcal, vet 33.1g, koolhydraten 90.8g, eiwit 30.1g



1. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **Spinat** ggf. verlesen.



4. Pasta kochen

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 8-10Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und ½TL Salz bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten.



5. Ricotta zugeben

Die ½ des **Ricottas** und die ½ des **Brühgewürzes** mit dem **Gemüse** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Sauce** abgedeckt bei mittlerer Hitze 3-4Min. sanft köcheln lassen. **Tipp:** Der **restliche Ricotta** kann als Frischkäseersatz verwendet werden.



3. Gemüse braten

Wenn leichte Röstspuren am **Knoblauch** zu sehen sind, ca. ¾ des **Spinats** nach und nach hinzugeben und schwenken, bis er zusammengefallen ist. Die **Kirschtomaten** dazugeben und heiß werden lassen. Die **Pinienkerne** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten, dann aus der Pfanne nehmen. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden.



6. Pasta fertigstellen

Den **Käse** fein reiben, die **Hälfte** unter die **Sauce** mischen. Die **Pasta** und den **restlichen Spinat** mit der **Sauce** vermengen und kurz ziehen lassen. Auf Teller verteilen und mit dem **restlichen Käse** und den **Pinienkernen** garnieren. Die **Pasta** nach Geschmack mit dem **Trüffelöl** beträufeln und servieren.