

Rainer Klutsch Farfalle mit Spinat, Käse und Chorizo

Donnerstag, 31. März 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Pasta, Mediterran

Zutaten:

3 EL	Rosinen
40 g	Pinienkerne
800 g	frischer Blattspinat
250 g	Chorizo-Würste (spanische Paprikawurst), ersatzweise Cabanossi
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehe
etwas	Salz
3 EL	Olivenöl
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 Msp.	Chilipulver
1 Msp.	Zimt
400 g	Farfalle (Schleifchennudeln)
100 ml	Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe
2 EL	Butter
100 g	Manchego-Käse (spanischer Schnittkäse), wahlweise Pecorino



Zubereitung:

1. Die Rosinen in heißem Wasser einweichen.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
3. Den Blattspinat putzen, waschen und abtropfen lassen.
4. Die Chorizo aus der Pelle lösen und würfeln.
5. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
6. Für die Pasta in einem Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen.
7. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Chorizo dazugeben und Paprikapulver, Chili und Zimt unterrühren. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.
8. Sobald das Pastawasser kocht, Farfalle darin ca. 8-10 Minuten bissfest garen.
9. Eingeweichte Rosinen abtropfen und mit in die Pfanne geben. Brühe angießen und einige Minuten köcheln lassen.
10. Zuletzt Butter unter die Sauce mischen und abschmecken.
11. Manchego grob reiben.
12. Gekochte Farfalle abgießen und mit der Sauce mischen, eventuell noch etwas salzen. Farfalle und Sauce auf Teller verteilen, mit Pinienkernen und Manchego bestreut servieren.

Pro Portion: 935 kcal/ 3910 kJ
83 g Kohlenhydrate, 35 g Eiweiß, 51 g Fett