

Kochen

Sabrina Dürr

Montag, den 24.10.2022

One-Pot-Pasta mit Spinat und Feta

Für 2 Personen

Zutaten

150 g kurze Nudeln, z.B. Rigatoni, Penne oder Fusili
300 g TK-Blattspinat (aufgetaut)
0,5 Bio-Zitrone
100 g Feta oder Hirtenkäse
0,5 Beet Kresse oder Sprossen (optional)
100 g Ricotta oder Frischkäse
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1. Die Nudeln zusammen mit dem Spinat und 350-400 ml Wasser in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen. Die Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen. Dabei immer wieder umrühren und bei Bedarf bis zu 150 ml Wasser hinzugeben.
2. Währenddessen die Schale einer heiß abgewaschenen Zitrone abreiben.
3. Die Kresse abschneiden, abbrausen und abtropfen lassen.
4. Wenn die Nudeln fertig sind, Ricotta und die Zitronenschale unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Auf die Teller verteilen und mit zerbröseltem Feta und der Kresse oder Sprossen toppen.