

Fusilli ricotta e spinaci

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 500g tiefgefrorener gehackter Spinat (nature, kein Rahm, kein Gewürz!)
- 500g Fusilli (Spiral-Teigwaren)
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Frischkäse (z.B. Ricotta)
- 60g geriebener Parmesankäse
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss-Pulver

Vorbereitung:

- Den Spinat auftauen und von Hand das Wasser etwas auspressen. Nicht zu viel.
- Knoblauch klein schneiden.

Zubereitung:

- In einem kleinen Topf im Öl den Knoblauch ganz sachte andünsten. Nicht anbrennen!
- Den Spinat zugeben und zum köcheln bringen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Den Frischkäse unterrühren sowie den Reibkäse.
- Parallel die Fusilli in einem grossen Topf im Salzwasser al dente kochen und abtropfen. Zuvor eine Tasse Kochwasser entnehmen.
- Zuletzt die Fusilli wieder in den Topf zurückgeben, mit dem Spinat mischen und noch reichlich Kochwasser zugeben, damit es schön cremig wird.
- Auf dem Teller nach Belieben Reibkäse drauf.

Tipp:

- Kann mit gekochten Schinkenwürfeln gepimt werden.
- Geht auch mit Blattspinat, aber dann mit dem Stabmixer pürieren.

