

Spaghetti mit Babyspinat und Tomaten

Bio Kochbox KW 06



Spaghetti mit Babyspinat und Tomaten



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 1 EL Pinienkerne
- 240 g Cherrytomaten
- 65 g Babyspinat
- 1 kleine Zwiebel
- 2-3 getrocknete Tomaten
- 200 g Spaghetti
- 25 g Parmesan, gerieben

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. In der Zwischenzeit Tomaten waschen, putzen und vierteln oder achteln. Babyspinat putzen, waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln. Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel andünsten. Spinat und Knoblauch zufügen. Frische und getrocknete Tomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Die Nudeln abgießen und noch tropfnass mit der Spinat-Tomaten-Sauce mischen. Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Den Parmesan separat dazu servieren.



Unsere Weinempfehlung
CHIANTI ROMIGNANO,
ROTWEIN