

# **Spaghetti mit**

## BabySpinat und Tomaten

Bio Kochbox KW 06

---



**BIO DEINE  
KOCHBOX**



# 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 herhaft 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