

Pasta mit Spinat und Mozzarellawürfel

Zutaten für 4 Personen

500 g Nudeln (Penne, Spirallen...)

1 kg frische Spinatblätter

5 Knoblauchzehen, Salz, Öl

250 g Mozzarella

Kaltgepresstes Rapsöl, Salz

etwas Zitronensaft

Zubereitung

- Nudeln (Penne, Spirallen...je nach persönlichen Geschmack) in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- Spinatblätter waschen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Spinatblätter hinzufügen und dünsten. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, die Spinatblätter noch kurz durchrösten.
- Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse pressen und am Ende der Garzeit in die Pfanne geben und mit braten.
- Mozzarella kleinwürfelig schneiden, salzen und Rapsöl und etwas Zitronensaft hinzufügen.
- Die Nudeln auf einem Teller anrichten, gedünstete Spinatblätter dazu geben und mit Mozzarellawürfel vervollständigen.