

Spaghetti mit Spinat und Knoblauch

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti	1 Knoblauchzehe	1/2 grüne Peperoni
5 EL Olivenöl	150 g Blattspinat	3 EL Ricotta
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Würzkraft
1 Parmesan	1 Msp. Salz	

Spaghetti in kochendem Salzwasser fast al dente garen Währenddessen Knoblauch in Scheiben und Peperoni in Ringe schneiden. 3 EL Olivenöl in einem Wok erhitzen.

Knoblauch und Peperoni im heißen Öl anschwitzen. Wok vom Herd nehmen, nochmals 2 EL Olivenöl angießen, Spinat dazugeben, den Wok wieder auf die Herdplatte zurückstellen und den Spinat bei hoher Hitze zusammenfallen lassen.

Spaghetti über einem Sieb abgießen und Nudelkochwasser dabei auffangen. Pasta zum Spinat in den Wok geben, alles gut vermengen und einen kleinen Schuss Kochwasser angießen. Ricotta dazugeben und unterrühren. Dann nochmals etwas Nudelkochwasser angießen und Nudeln in der Sauce zu Ende garen. Mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Würzkraft würzen.

Zum Schluss etwas Parmesan über die Nudeln reiben, anrichten und noch einmal etwas Parmesan über die Spaghetti reiben.

Steffen Henssler am 17. Dezember 2022