

Spaghetti mit Spinat und Sahne-Soße

Für 4 Personen

600 g Spinat	3 Schalotten	3 Knoblauchzehen
1 Chilischote	Olivenöl	0,2 l Sahne
0,2 l Wasser	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Parmesan
Muskatnuss	Salz, Zucker	300 g Spaghetti
8 Cocktailtomaten	50 g Pinienkerne	Pflanzenöl

Servieren:

2-3 EL Parmesan

Den Spinat gut waschen, trocknen und grobe Stiele entfernen. 10 schöne Blätter zum Frittieren beiseitestellen. Schalotten, Knoblauch und Chili in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Zutaten andünsten, dann Sahne und Wasser angießen. 2 EL Parmesankäse und den Saft der $\frac{1}{2}$ Zitrone dazugeben. Die Soße auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen.

Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und den Spinat nach und nach hineingeben und zusammenfallen lassen. Mit geriebener Muskatnuss, etwas Zucker und Salz würzen. Den Spinat anschließend mit der Sahnesoße vermengen. Die Spaghetti kochen.

In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten mit Stiel auf ein Backblech legen und unter dem Grill erhitzen, bis sie leicht aufplatzen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten.

Frittier-Öl erhitzen. Die aufgehobenen Spinatblätter nochmals gut trocken tupfen, dann 20-30 Sekunden frittieren. Die Blätter aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die fertigen Spaghetti tropfnass in die Soße geben.

Servieren:

Die Spaghetti auf Teller geben. Pinienkerne darüber streuen und die Pasta mit Tomaten und frittierten Spinatblättern belegen.

Zum Schluss noch frisch geriebenen Parmesan hinzufügen. Dazu passt ein Chianti classico.

Rainer Sass am 10. Mai 2019