

Penne mit Maronen, Speck und Spinat

Für 4 Personen:

2 Schalotten	80 g Speck, durchwachsen	300 g Spinat, frisch
100 g Maronen, vakuumiert	50 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
Muskat	200 g Sahne	1 TL Senf
1 TL Zitronensaft, -schale	500 g Penne	1 Bund Schnittlauch
50 g Parmesan		

Schalotten abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.

Spinat putzen, abbrausen und fein schneiden. Maronen grob hacken.

Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Maronen im Speckfett anbraten. Schalotten zugeben und glasig dünsten.

Spinat zufügen und Brühe untermischen und ca. 2-3 Minuten dünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Penne nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest garen.

Sahne, Senf, Zitronensaft und -schale unter die Maronen-Spinat-Mischung rühren und alles etwas einköcheln lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Parmesan reiben.

Nudeln abgießen und etwas abtropfen lassen, sodass noch etwas Kochwasser mit in die Soße kommt.

Nudeln und Speck zum Maronen-Sahne-Mix geben. Mit Schnittlauch und Parmesan anrichten und servieren Tipp: Wer mag kann den Speck auch weglassen und evtl. durch 4-6 getrocknete, kleingeschnittene Tomaten ersetzen. Diese dann mit den Schalotten kurz andünsten. Zum Anbraten der Maronen dann 1 EL Pflanzenöl verwenden.

Martin Gehrlein am 10. Oktober 2023