



## ZITRONEN-RICOTTA-PASTA MIT SPINAT / SALLYS 5 MINUTEN



Schnelle vegetarische Pasta Gerichte gehören bei uns gerade mittags immer dazu. Diese fruchtige Zitronenpasta mit Spinat und Ricotta ist je nach Kochzeit der Nudelsorte in 5-10 Minuten servierfertig und schmeckt wunderbar cremig und lecker. Ihr könnt das Nudelgericht mit frischem oder auch Tiefkühl-Spinat zubereiten, der TK Spinat sollte aber vorher rechtzeitig aus dem Gefrierfach genommen werden, sodass er für die Zubereitung aufgetaut ist.



Zubereitungszeit

**10 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

### ZITRONEN-RICOTTA-PASTA

Koche die Nudeln in ausreichend kochendem, gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung. Bereite in der Zwischenzeit die Ricotta Masse zu. Verrühre den Ricotta mit dem Olivenöl, geriebenen Parmesan, Zitronenabrieb und -saft, Salz, Pfeffer und Zitronenthymian. Schöpfe kurz vor Ende der Kochzeit eine Tasse Nudelwasser ab und stelle sie zur Seite. Gib den Spinat etwa 1 Minute vor Ende der Nudelkochzeit mit zu den Nudeln und gieße beides gemeinsam ab. Gib alles zurück in den Topf und verrühre die Pasta mit der Ricotta Masse. Füge nur so viel Nudelwasser hinzu, dass die Pasta schön cremig wird und serviere sie noch heiß. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally



**Zubereitung mit tiefgekühltem Spinat:** Lasse den Spinat vorab auftauen und das Wasser abtropfen. Gieße die Nudeln ab, gib sie zurück in den Topf und rühre den Spinat und die Ricotta Masse mit etwas Nudelwasser ein, bis eine cremige Soße entsteht.

### ZITRONEN-RICOTTA-PASTA:

- 500 g** Nudeln
- 250 g** Ricotta
- 2 EL** Olivenöl
- 100 g** Parmesan (gerieben)
- 2** Zitronen (Saft und Abrieb)
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Zitronenthymian
- 200 g** Spinat