

LINGUINE CON OLIO MIT SPINAT UND ZITRONE

LINGUINE CON OLIO MIT SPINAT UND ZITRONE

Der Spinat im Garten wächst und gedeiht - und für dieses Abendessen sind ganz flott ein paar Blättchen mit im Nudelwasser gelandet. Ein bisschen Knoblauch und Zitrone dazu und schon standen diese tollen und frischen Linguine con olio mit Spinat und Zitrone auf dem Tisch!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

200g Linguine

100g Spinat

50ml Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1/2 Schalotte

1 Zitrone

Pfeffer & Salz

30g Parmesan

ZUBEREITUNG:

Die Knoblauchzehe in Scheiben schneiden und die Schalotte klein würfeln. Für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Nudeln in den Topf geben und kochen.

Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Schalotte und den Knoblauch anschwitzen. Die Stängel vom Spinat schneiden, klein würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben.



2-3 Minuten vor Ende der Kochzeit den Spinat zu den Nudeln in der Kochwasser geben und blanchieren. Linguine und Spinat durch ein Sieb abgießen.



Die Nudeln samt Spinat zurück in den Topf geben und das angeschwitzte Gemüse untermengen. Mit Pfeffer, Salz, Olivenöl und dem Abrieb der Zitrone würzen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Den Parmesan darüber reiben und mit der Pasta vermengen.



Die Linguine con Olio mit Spinat und Zitrone auf zwei passende Pastateller* verteilen und sofort servieren.



Super schnell und super lecker!



©katha-kocht.de