

Pastashop24.de

Pennoni mit Blattspinat und Kräuterkäse

Zutaten für 4 Personen:

300g Pennoni
1kg Blattspinat (TK)
Eine Handvoll Kirschtomaten
2-3 Frühlingszwiebeln
200g Kräuterschmelzkäse
geriebener Parmesan
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Zucker



Zubereitung:

Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden und Kirschtomaten halbieren. TK-Blattspinat in einen Topf geben und bei kleiner Hitze langsam auftauen, bis das Wasser verdampft ist. Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in etwas Olivenöl anschmoren, mit Salz und etwas Zucker abschmecken und zum Spinat geben.

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen und abgießen. 2 Schöpfkellen Salzwasser auffangen und zum Spinat geben. Kurz aufkochen lassen, Kräuterschmelzkäse dazugeben und unterrühren, bis er geschmolzen ist. Bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis die Sauce cremig geworden ist.

Pennoni darunterheben und gut vermengen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Parmesan und frischen Pfeffer darüber geben und servieren.