

Ralphie's Pasta „Tricolore“

mit Ricotta, frischem Babyspinat und getrockneten Tomaten

200 Gramm Babyspinat
250 Gramm Ricotta
100 Gramm Getrocknete Tomaten-
(in mariniertem Öl)
75 ml Weißwein
10 ml Wasser
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Wasser für die Pasta zum Kochen bringen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, das Öl auffangen und Tomaten in feine Streifen schneiden.

In einem großen Topf die aufgefangene Tomaten-Marinade erwärmen und Tomatenstreifen bei mittlerer Hitze 2 Minuten anbraten. Wenn das Wasser kocht, Pasta zusammen mit 1EL Salz hineingeben und nach Packungsangaben (oder Geschmack) bissfest kochen.

Babyspinat zu den Tomaten in den Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten zusammenfallen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit 75ml Wasser/Weißwein ablöschen, Brühwürfel hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Den Ricotta unterheben und vom Herd nehmen. Mit 1/2TL Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die Pasta abgießen und mit der Sauce vermengen.

Mahlzeit!

Dazu einen trockenen Weißwein reichen (Vinho Verde, Pino Grigio oder Orvieto)

