

# FEURIGE SPINAT-PASTA MIT MASCARPONE UND GETROCKNETEN TOMATEN

## Zutaten (4 Personen)

- 500 g Bandnudeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Blattspinat
- 8 getrocknete Tomaten
- 250 g Mascarpone
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Chiliflocken nach Bedarf
- 4 EL Pinienkerne
- 50 g gehobelten Parmesan
- 2 EL Olivenöl



## Zubereitung

Pinienkerne ohne Fett rösten und beiseitestellen. Nudeln nach Packungsanlage in reichlich Salzwasser kochen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln und in einer großen Pfanne in Olivenöl glasig dünsten. Spinat dazugeben und kurz mitdünsten bis er richtig eingefallen ist. Getrocknete Tomaten in grobe Streifen schneiden und dazugeben. Mascarpone und Gemüsebrühe dazugeben, mit Salz und Chiliflocken würzen und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Nudeln abschütten und zu der Soße geben – gut vermischen und auf Tellern servieren. Mit Parmesan und Pinienkernen bestreuen und servieren. Bei Bedarf noch zusätzliche Chiliflocken drüberstreuen.