

## **Zitronenbandnudeln mit blanchiertem Spinat**

by Andreas - Sonntag, Mai 25, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/zitronenbandnudeln-mit-blanchiertem-spinat/>

Das ist zurzeit meine Lieblingspasta. Geht schnell, schmeckt super und sieht auch noch gut aus. Was will man mehr? Das ideale Gericht für Kocheinsteiger und Herdflüchter. Wenn es keinen frischen Spinat gibt, kann man auch gefrorenen nehmen. Eignet sich solo als Hauptmahlzeit. Man kann aber auch ein Stück gebratenen Fisch oder Fleisch dazu geben.

**300 g frischer Blattspinat**

**50 gr. Räucherspeckwürfel**

**3 Schalotten**

**3-4 Knoblauchzehen**

**1 rote Chilischote**

**6-8 Cherrytomaten**

**1-2 EL Zitronensaft**

**½ TL geriebene Zitronenschale**

**3 EL Olivenöl**

**Muskat**

**Pfeffer**

**Salz**

**400 gr. Bandnudeln (Tagliatelle)**

Die Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen. Unterdessen den Speck, die Knoblauchzehen und die Schalotten fein würfeln, die Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden. In einer Pfanne im Olivenöl anbraten. Die Nudeln aus dem Wasser nehmen und in ein Sieb geben. Im selben Salzwasser den Spinat kurz blanchieren. Nun alles zusammen in die Pfanne geben und gut mischen. Mit Zitronensaft ablöschen und die geriebene Zitronenschale sowie Muskat, Pfeffer und Salz beifügen. Abschließend die halbierten Cherrytomaten unterheben. Bei kleiner Flamme die Pasta ca. 5 Minuten köcheln lassen.

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station