

Rezept Busiate mit Spinat

Bei diesem Rezept stehen die gerollten Nudeln «Busiate» im Mittelpunkt. Sie sind eine Spezialität aus Westsizilien und werden in einer kleinen Manufaktur für Crowd Container hergestellt. Die Busiate werden aus der traditionsreichen sizilianischen Hartweizensorte «Timilia» gefertigt. Diese zeichnet sich durch ihren kräftigen Geschmack sowie ihre Bekömmlichkeit aus.

ZUTATEN

für 4 Personen

400 g Busiate aus «Timilia»
Hartweizen*

250 ml Vollrahm

300 g TK Spinatpüree
oder 500 g Rahmspinat

40 g Mandeln «Tuono» geröstet &
gehackt*

80 g Parmesan gehobelt

Bund frische Kräuter wie

Liebstockel, Dill, Peterli

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Pasta kochen: Busiate in reichlich Salzwasser (viel Wasser und viel Salz) al dente kochen.
2. Rahm reduzieren: Den Vollrahm in einer grossen Pfanne zum Kochen bringen und etwa ein Drittel einkochen lassen.
3. Spinat hinzufügen: Den gehackten Spinat oder Rahmspinat in die Pfanne geben und kurz mit dem Rahm verrühren.
4. Pasta untermengen: Die gekochte Pasta abgiessen und unter die Rahm-Spinat-Mischung heben, Mandeln dazugeben.
5. Abschmecken: Mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer nach Geschmack verfeinern.