

# Cremige Spinat-Ricotta-Pasta

## Zutaten (für 4 Portionen):

400 g Vollkornpasta  
75g Handvoll Pinienkerne  
400 g frischer Blattspinat  
2 Zwiebeln  
4 EL Rapsöl  
280 g Ricotta  
4 Prisen Muskatnuss  
Salz und Pfeffer



*(Foto Familie Mais)*

## Zubereitung:

Pasta nach Packungsanleitung in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Dabei ab und zu umrühren.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl kurz rösten und danach beiseitestellen.

Spinat waschen und trocken schütteln.

Anschließend Zwiebel klein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze garen, bis er nach etwa 5 Minuten zusammenfällt. Zum Schluss Ricotta hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Pasta mit dem Spinat und Ricotta anrichten und mit den Pinienkernen garniert servieren.

Guten Appetit!