

Nudeln mit Spinat und Ricotta

Zutaten:

300 g Nudeln (z.B. Spirelli)
400 g Würzspinat (TK)
250 g Ricotta Frischkäse
400 g Hackfleisch
150 g Champignons
1 grüne Paprika
2 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
20 g Pinienkerne
300 ml Gemüsebrühe
100 ml Milch
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Oregano



Zubereitung:

- Spinat etwas antauen lassen.
- Champignons und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Pinienkerne etwas anrösten.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl anbraten.
- Paprika, Pilze und Spinat unterrühren.
- Ebenfalls etwas anbraten.
- Brühe und Milch zugeben und etwas köcheln lassen.
- Danach mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- Während der Köchelzeit die Nudeln nach Packungsanweisung garen.
- Dann die Nudeln mit dem Fleisch - Gemüse vermischen.
- Ricotta darunter verteilen.
- Etwas Ricotta vorher auf Seite legen.
- Beim Anrichten Pinienkerne und Rest-Ricotta überstreuen.