

## 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.