

Spaghetti mit Spinat - Ricotta - Sauce

Zutaten:

500 g Spaghetti
350 g Ricotta - Käse
450 g Blattspinat (TK)
100 g gekochter Schinken
100 ml Milch
4 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
1 TL Oregano
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Spaghetti in Salzwasser mit etwas Öl bissfest kochen.
- Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Spinat nach Packungsanweisung garen.
- Die Knoblauchzehen zerdrücken und zum Spinat geben.
- Den Spinat mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.
- Ricotta und Oregano unterrühren.
- Kurz aufkochen lassen.
- Je nach gewünschter Konsistenz Milch einrühren.
- Alles fein pürieren.
- Schinken unterrühren.
- Noch einmal aufkochen lassen.
- Mit den Gewürzen endgültig abschmecken.
- Nudeln mit kaltem Wasser erschrecken und abtropfen lassen.
- Die Spaghetti mit der warmen Sauce servieren.