

Mangold-Ricotta zu Tagliatelle



Zutaten:	Zubereitung:
500 g Tagliatelle oder Spaghetti	in Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit
1 Zwiebel	schälen und fein hacken, in
Öl	anrösten
200 g Mangold oder frischen Spinat	Mangold ohne Stiele in grobe Streifen schneiden. Spinat ganz lassen. Das Gemüse waschen und tropfnass in das Öl geben. Mit
1 Prise Salz	abschmecken. Zugedeckt kurz weich kochen lassen, bis das Gemüse zusammen fällt. Die Spaghetti abgießen, etwas Nudelwasser aufheben. Die Pasta unter den Mangold mengen.
100 g Ricotta oder Frischkäse	untermengen. Evtl ein paar Eßl Nudelwasser zugeben, so dass alles schön sämig wird.

25 g Pinienkerne	in einer Pfanne in
Öl	goldgelb rösten. Zusammen mit
geriebenen Parmesan oder Emmentaler	vor dem Servieren auf jede Portion streuen

Tipp: Das Gericht kann auch mit frischem oder tiefgekühltem Mangold oder Spinat zubereitet werden.