

# One Pot cremige Spinat-Pasta

## Einkaufsliste:

Für 2-4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 60 ml Olivenöl
- 300 g Pasta (am besten etwas kleiner)
- 700 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL getr. Oregano
- 1-2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- Abrieb ¼ Zitrone
- 1 EL frisches Basilikum
- 1 EL frische Petersilie
- 200 g Frischkäse oder Ricotta
- 150 g frischen Spinat (oder 200 g TK)
- 50 g ger. Parmesan
- 1x Burrata



## So wird's gemacht:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In 40 ml Olivenöl anschwitzen. Pasta hinzugeben und mit der Brühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist und die Pasta al dente (ggf. je nach Pasta etwas mehr Wasser hinzugeben). Vom Herd nehmen. Frischkäse hinzugeben und gut verrühren.

Eine Messerspitze Zitronenabrieb und eine Messerspitze Pfeffer zum restlichen Olivenöl in eine Schale geben und beiseite stellen. Die restlichen Gewürze und Zitronenabrieb zur Pasta geben. Etwa zwei Drittel des Parmesans ebenso hinzugeben und erneut gut verrühren. Zum Schluss den Spinat grob hacken und in den Topf geben, nochmal kurz bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen (TK Spinat bitte etwas länger).

Pasta auf Tellern anrichten, Burrata teilen, mit der Olivenöl-Zitronen-Pfeffer-Masse beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

