

Marry Me Pasta

Dieses Gericht ist eine rezeptgewordene Liebeserklärung! Ein köstliches Pasta-Gericht mit einem tollen Aroma und einer unglaublich cremigen Sauce! Einfach zu machen – und gleichzeitig macht es ganz schön viel her!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1-2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
150 g getrocknete Tomaten in Öl
1 TL Thymian
1 TL Oregano
2 TL Paprikapulver
Chiliflocken oder frische Chili nach Geschmack
Saft und geriebene Schale von 1 Zitrone
150 g frischer Blattspinat
250 g Bandnudeln (wir haben die mit dem gekräuselten Rand genommen)
250 g Mascarpone
100 g frischer Parmesan (gerieben)
Salz und Pfeffer
Basilikumblätter zum Servieren

Zubereitung

1. Scheidet 150 g Tomaten (getrocknet in Öl) in feine Stücke.
2. Gebt 1 TL Thymian, 1 TL Oregano, 2 TL Paprikapulver, Chili nach Geschmack, 2 fein gehackte Knoblauchzehen, die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer dazu.
3. Erhitzt 1-2 EL Olivenöl in der hohen Pfanne und röstet das Ganze darin etwas an. Solange bis sich ein wunderbares Aroma entfaltet.
4. In der Zwischenzeit setzt ihr schon mal das Wasser für die Nudeln auf. WICHTIG! Schüttet das Nudelwasser nachher nicht komplett weg! Hebt unbedingt ca. 1 Tasse davon für die Sauce auf! Salzt das Nudelwasser und kocht die Nudeln nach Packungsanweisung al dente. An dieser Stelle ein bisschen Schlaumeier-Wissen: „Al dente“ ist italienisch und heißt „für den Zahn spürbar“ – also bissfest.
5. Gebt nach und nach 150 g frischen Blattspinat in die Pfanne und verrührt ihn mit den Tomaten.
6. Wenn der Spinat in sich zusammengefallen ist, gebt ihr 250 g Mascarpone dazu. Und jetzt kommt das Nudelwasser ins Spiel. Gebt esslöffelweise etwas Nudelwasser in die Pfanne. Rührt immer weiter, bis sich Mascarpone, Tomaten und Spinat zu einer cremigen Sauce vereint haben. Das Nudelwasser wirklich nur vorsichtig und esslöffelweise dazugeben, damit die Sauce nicht zu wässrig wird.

7. Gebt jetzt eine Handvoll geriebenen Parmesan in die Pfanne und rührt ihn unter. Den restlichen Parmesan könnt ihr beim Servieren über die Pasta streuen. Gießt die Nudeln ab und gebt sie vorsichtig in die Pfanne. Verrührt alles miteinander.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/marry-me-pasta>