

Pasta mit Spinat und Pilzen

Zutaten für 2 Personen

5-6 getrocknete Tomaten
150 g Pilze
200 g Blattspinat
200 g Pasta
50 g Speckwürfeli
½ dl Weisswein
wenig Salz und Pfeffer
Käse, gerieben

Zubereitung

Tomaten in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Pasta nach Packungsanleitung zubereiten.

Gleichzeitig im Wok (oder in einer grossen Bratpfanne) Speck ca. 5 Minuten braten. Pilze und Tomaten dazugeben. Ein paar Minuten dämpfen, bis die Pilze knapp weich sind. Wein dazugiessen und leicht einkochen lassen. Spinat dazugeben, mischen und ein paar Minuten dünsten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Gekochte Pasta und Gemüse mischen. Käse dazu servieren.



© atelier nefwiss