



Pasta mit Spinat- Erdnuss-Sauce und Appenzeller Käse

Zutaten

für 4 Personen

500 g SGKB-Pasta
Salz fürs Kochwasser
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
10 g Butter
2 dl Rahm
3 EL Erdnussmus
1 Messerspitze Muskat
250 g frischer Blattspinat
½ TL Salz
Pfeffer nach Geschmack
200 g Appenzeller Käse,
gerieben
2 EL gesalzene Erdnüsse

Tipp:

Für extra Cremigkeit kann man etwas mehr Kochwasser hinzufügen.

Zarter Spinat trifft auf regionalen Käse. Ein herrlich unkompliziertes Wohlfühlgericht, das herzhaften Geschmack mit frischer Leichtigkeit vereint – perfekt für ein schnelles, aber besonderes Essen.

Ausgewählt von Angela Truniger, Senior Finanzanalystin

Zubereitung

Sauce vorbereiten

- Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob schneiden.
- Butter in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 3 Minuten andämpfen.
- Rahm und das beiseitegestellte Kochwasser dazugliessen, aufkochen.
- Hitze reduzieren, Erdnussmus und Muskat begeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- Die Hälfte des Spinats unterrühren, Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Pasta kochen

- Die Pasta in siedendem Salzwasser al dente kochen.
- Etwa 2 dl des Kochwassers beiseitestellen. Pasta abgiessen und abtropfen lassen

Abrunden

- Käse grob reiben und unter die warme Sauce mischen.
- Pasta mit dem restlichen Spinat zur Sauce geben, alles gut vermengen und kurz erhitzen.
- Gesalzene Erdnüsse grob hacken und vor dem Servieren darüberstreuen.

Serviervorschlag

- In tiefen Tellern anrichten und mit frischen Spinatblättern garnieren.