



Tagliatelle mit Tomatensauce, Spinat und Ricotta

Zutaten für 4 Portionen

- » 1 St. große Knoblauchzehe, geschält und gehackt
- » 1 Prise zerkrümelte getrocknete Chilischote
- » einfache Olivenöl
- » 800 g ganze Eiertomaten aus der Dose
- » Rotweinessig nach Geschmack
- » Salz
- » frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » bestes Olivenöl
- » frische Tagliatelle (1 Rezept Nudelteig, siehe Seite 98), geschnitten, wie auf Seite 108 beschrieben
- » 250 g frischer Spinat, gewaschen
- » 250 g frischer Ricotta (möglichst aus Büffelmilch), gewürzt und zerkrümelt

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche den Spinat gründlich.

Zubereitung

1. Schwitze den gehackten Knoblauch mit der Chilischote in etwas Olivenöl weich.

2. Füge die ganzen Eiertomaten hinzu und lasse die Mischung bei geringer Temperatur köcheln, bis sie zu einer dicklichen Sauce eindickt.

3. Zerdrücke die Tomaten vorsichtig mit einer Gabel oder einem Holzlöffel und nimm die Sauce vom Herd.

4. Schmecke die Sauce mit Rotweinessig, Salz, Pfeffer und einem Schuss bestem Olivenöl ab.

5. Koche die Tagliatelle in kochendem Salzwasser al dente.

6. Lege ein Sieb über die Pasta und dämpfe den gewaschenen Spinat darin.

7. Seihe die Pasta ab und mische sie unter die Sauce.

8. Verteile die Pasta auf Tellern, gib den gedämpften Spinat darauf und streue den zerkrümelten Ricotta darüber.

9. Träufle zum Schluss etwas besten Olivenöl über die Portionen.