Die KochLöffel

Seit 2013

August 2022
Paul Gilgen

Anzahl:	17 Personen	
Rezeptgruppe:	Beilage	**Zubereitung: gleiche Person wie Fleisch**
Saison:	ganzes Jahr	

Spinatfusilli mit Cherrytomaten

Zutaten

1,2 kg	Fusilli
4 Lt.	Wasser
4 EL	Salz
8 EL	Olivenöl
4	Knoblauchzehen, fein gehackt
800g	Spinat, gewaschen
68	Cherrytomaten, halbiert
2	Bio-Zitronen, Zeste
8 EL	Balsamicoessig
120 g	Pinienkerne, geröstet

Zubereitung

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauch, Spinat, Cherrytomaten und Zitronenzeste andünsten. Gelegentlich rühren und nach ca. 5 Minuten Pinienkerne und Balsamicoessig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fusilli ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen, abschütten und zum Gemüse in die Pfanne geben.