



Wirsing-Pasta mit Ricotta und Haselnüssen

Foodbox

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Wirsing
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 frische Salbeiblätter
- 50 g Haselnusskerne
- 2 EL Butter
- 50 ml Gemüsebrühe
- 200 g Strozzapreti oder Orecchiette (alternativ: andere kurze Nudeln)
- Salz
- ½ (Bio-) Zitrone
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1-2 EL getrocknete Cranberries
- 150 g Ricotta

Zubereitung in 25 Minuten

- 1 Den Wirsing entblättern waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen oder mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Den Salbei waschen, abtrocknen und in feine Streifen schneiden. Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett duftend rösten.
- 2 Schalotten- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne in heißer Butter farblos andünsten. Den Wirsing mit dem Salbei zugeben und kurz mitbraten. Die Brühe ergänzen und ca. 5 Minuten dünsten.
- 3 Die Pasta nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und etwas Schale abreiben. Den Wirsing mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft würzen und abschmecken. Dann die Nudeln, Cranberries, Nüsse sowie die Hälfte vom Ricotta untermischen. Die Wirsing-Pasta auf Teller verteilen und den übrigen Ricotta in kleinen Flöckchen darauf anrichten.

Nährwerte pro Portion 879 kcal, 3687 kJ

94,7 g Kohlenhydrate
27,3 g Eiweiß
40,3 g Fett

