

Essen des Tages

Diese Spinat-Pasta hat Maya
Leinenbach mit unserer
Autorin gekocht:



Zutaten für zwei:

Teig:

3 große Handvoll Spinat
12 EL Mehl
1 Prise Salz

Sauce:

3 große Handvoll Spinat
½ Bund Koriander
oder Petersilie
30 g Cashews
2 EL Olivenöl, Saft
½ Zitrone, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten 2 bis
3 Minuten in einen Mixer
geben. Mit der Hand durch-
kneten, zu einem Ball formen
und abdecken. Die restlichen

Zutaten zu einem cremigen
Pesto pürrieren und ab-
schmecken. Salzwasser zum
Kochen bringen, den Nudel-
teig bemehlen. Mit einer
Schere kleine Teigstücke ins
kochende Wasser schneiden.

Sobald die Nudeln oben
schwimmen, mit einem
Schöpflöffel absieben. In einer
Pfanne die Nudeln mit dem
Pesto kurz erhitzen.

Statt Spinat können in den
Nudelteig auch andere
Gemüse und Salate wie
Kürbis oder Rucola.