

Nudelsalat mit Spinat, Birnen und Ingwer

431

Typ: Salat

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Sehr lecker allerdings nur mit reifen Birnen.

Zutaten: 150 g Blattspinat
2 reife Birnen
200 g Penne-Nudeln
Salz
3 EL Olivenöl
4 EL Zitronensaft
2 kleine rote Chilischoten
1 kleines Stück Ingwer (20 g)
4 Stängel glatte Petersilie
200 g Ricotta (italienischer Frischkäse)
100 g Schlagsahne
2 TL Meersalz

Rezept:

- 1) Blattspinat verlesen, abspülen und gut abtropfen lassen. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und die Birnen in Spalten schneiden.
- 2) Nudeln in reichlich sprudelndem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen.
- 3) Inzwischen den Spinat in 1 EL heißem Öl in einer Pfanne 2 bis 3 Minuten dünsten. Birnen zugeben und in der offenen Pfanne dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Zitronensaft beträufeln.
- 4) Nudeln in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und im restlichen Öl schwenken.
- 5) Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden (dabei mit Gummihandschuhen arbeiten). Ingwer schälen und reiben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken.
- 6) Spinat, Chili, Ingwer und Petersilie unter die Nudeln heben.
- 7) Ricotta und Sahne verrühren und mit Salz abschmecken.
- 8) Nudelsalat kurz vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen und die Ricotta-Soße extra zum Salat reichen oder am Tisch unterheben.