

Bavette mit Spinat und Ricotta

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
400 g Spinat
500 g Bavette (Pasta)
250 g Ricotta
Muskat
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch pressen. Den Spinat waschen. Wasser in einen großen Topf zum Kochen bringen und Salz reingeben.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen. Dann den Spinat dazugeben und umrühren, sodass die frischen Blätter von oben auch an die Hitze des Pfannenbodens kommen. Wenn der Spinat eingesackt ist den Ricotta in die Pfanne geben und alles miteinander verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen die Pasta in das kochende Wasser geben. Die Pasta bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen und abgießen. Pasta unter die Spinat-Ricotta-Sauce rühren und auf vier tiefe Teller verteilen. Zur Dekoration ggf. etwas Parmesan über die Pasta hobeln oder ein Basilikumblatt oben drauf legen.

Tipp:

Wer keinen Ricotta bekommt, kann ihn durch Sahne, Frischkäse oder Schafskäse ersetzen.

Für Veganer: Sie können den Ricotta beispielsweise durch Sojasahne austauschen.