

SCHILCHER
Kompetenz in Biokäse

Rezept des Monats
Spinat-Pasta mit Fourme d'Amber



Zutaten für 4 Personen:

- 40 g Walnusskerne
- 2 TL Zucker
- Salz
- 1/4 TL Rosmarin
- 400 g Blattspinat, frisch
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 200 g Sahne
- Pfeffer
- 400 g Tagliatelle
- 200 g Fourme d' Ambert



Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zucker, Salz und Rosmarin zugeben und kurz karamellisieren lassen.
2. Den Spinat gründlich waschen und abtropfen.
3. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin dünsten. Anschließend mit Wein ablöschen und Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze für ein paar Minuten dünsten.
5. Parallel Pasta bissfest kochen. Fourme d' Ambert klein schneiden, in die Soße geben und unter Rühren schmelzen lassen.
6. Pasta zur Soße geben, alles gründlich miteinander vermengen. Mit den karamellisierten Walnüssen bestreuen und servieren.