

## Farfalle mit Spinat

### Zutaten:

300g	Nudeln (Farfalle)
500g	junger Spinat
2 El	Olivenöl
60g	Walnüsse
2	getrocknete Tomaten
1 Zehe	Knoblauch
½	Chilischote
60g	Ricotta od. Frischkäse
	Salz, Pfeffer und Parmesan

### Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen
- Spinat waschen und putzen
- Olivenöl in Topf erhitzen und Nüsse darin kurz anrösten
- Tomaten in dünne Scheiben schneiden
- mit Knoblauch und gehackter Chili in Topf geben und 3 min. mitbraten
- Spinat zufügen und 4-5 min zusammenfallen lassen
- Nudeln abgießen, dabei 1-2 El Kochwasser im Topf lassen und mit Ricotta/Frischkäse verrühren
- Nuss-Spinat-Mix und Pasta zufügen und locker vermischen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- dazu Parmesan reiben oder hobeln

**Gärtnerei Neiteler wünscht guten Appetit!!**