

# Pasta mit Spinat, Süßkartoffel, Ziegenfrischkäse

**Für zwei Personen**

**Für die Nudeln:**

200 g Pastamehl            2 Eier            2 EL Olivenöl  
Salz

**Für die Sauce:**

100 g Blattspinat        1 Süßkartoffel    1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel                1 Zitrone, Saft    100 g Ziegenfrischkäse  
3 EL Pinienkerne        100 g Sahne        100 ml Milch  
1 Muskatnuss            Olivenöl            Salz , Pfeffer

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Granatapfel            2 Blätter Salbei

**Für die Nudeln:**

Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Die Bahnen mit einem Messer in etwa  $\frac{1}{2}$  cm breite Tagliatelle schneiden und im Salzwasser etwa 3 Minuten al dente garen.

**Für die Sauce:**

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Süßkartoffel schälen, würfeln und anbraten. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, fein würfeln und mit anschwitzen.

Pinienkerne ohne Öl in einer weiteren Pfanne anbraten.

Spinat abrausen, trockenwedeln, verlesen und hinzufügen. Sahne, Ziegenfrischkäse, Zitronensaft und Milch dazugeben und abgedeckt aufkochen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Den Granatapfel quer halbieren und die Kerne herauslösen. Den Salbei abrausen, trockenwedeln und in feine Stücke schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Salbei und Granatapfelkernen garnieren und servieren.

Marcel Werner am 27. August 2018