

# Farfalle mit Spinat, Käse und Chorizo

## Für 4 Personen

|                      |                  |                             |
|----------------------|------------------|-----------------------------|
| 3 EL Rosinen         | 40 g Pinienkerne | 800 g frischer Blattspinat  |
| 250 g Chorizo-Würste | 2 Zwiebeln       | 2 Knoblauchzehe             |
| Salz                 | 3 EL Olivenöl    | 1 TL Paprikapulver, edelsüß |
| 1 Msp. Chilipulver   | 1 Msp. Zimt      | 400 g Farfalle              |
| 100 ml Hühnerbrühe   | 2 EL Butter      | 100 g Pecorino              |

Die Rosinen in heißem Wasser einweichen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Den Blattspinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Chorizo aus der Pelle lösen und würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Für die Pasta in einem Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen.

Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

Chorizo dazugeben und Paprikapulver, Chili und Zimt unterrühren. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.

Sobald das Pastawasser kocht, Farfalle darin ca. 8-10 Minuten bissfest garen.

Eingeweichte Rosinen abtropfen und mit in die Pfanne geben. Brühe angießen und einige Minuten köcheln lassen.

Zuletzt Butter unter die Sauce mischen und abschmecken.

Manchego grob reiben.

Gekochte Farfalle abgießen und mit der Sauce mischen, eventuell noch etwas salzen.

Farfalle und Sauce auf Teller verteilen, mit Pinienkernen und Manchego bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 31. März 2022