



DOROTA MASON
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN FRANKFURT/M.

„Diese cremige Pasta mit Ricotta und Spinat ist im Handumdrehen fertig. Ein Schuss Zitronensaft sorgt für einen Hauch von Frische.“

Etwas Zitronensaft und -zeste in der Soße machen diese Soße exotisch-frisch.

Cremige Ricotta-Pasta



PRO PORTION: 2.970 kJ (710 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach REICHT FÜR 4 Portionen

Zutaten

Für 4 Portionen

- 100 g frische Knoblauchknollen
- 1 EL dmBio natives Olivenöl extra naturtrüb*
- 400 g Kirschtomaten
- 1 Glas Rote Paprika mit Frischkäse-Füllung (oder ähnlich)
- 250 g Ricotta
- 1 TL dmBio Italienische Kräuter*
- dmBio Kräutersalz*
- dmBio Schwarzer Pfeffer* – frisch gemahlen
- 400 g dmBio Dinkel Penne*
- 100 g Babyspinat
- 2 TL dmBio Hefeflocken**
- 40 g dmBio veganes Pasta Topping*

Knoblauch schälen, von den Knollen einen „Deckel“ abschneiden, mit **Olivenöl** beträufeln. In Backpapier wickeln und an den Rand einer Auflaufform (ca. 20×30 cm) legen. **Tomaten** waschen und halbieren. **Paprika** abtropfen lassen, Öl dabei auffangen.

Ricotta in die Mitte der Form geben. Tomaten, Paprika und **Kräuter** mischen, um den Ricotta verteilen. Alles mit 3 EL des aufgefangenen Paprikaöls beträufeln, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) auf mittlerer Schiene 20 bis 25 Minuten backen.

Inzwischen **Nudeln** in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. **Spinat** waschen und verlesen, in ein Sieb geben. Nudeln darüber abgießen, Nudelwasser dabei auffangen und 100 ml abmessen.

Tomaten-Mix aus dem Ofen nehmen, den weichen Knoblauch dazugeben und alles mit einer Gabel grob zerdrücken. **Hefeflocken** untermischen. Nudeln, Spinat und Nudelwasser dazugeben und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit **Pasta Topping** bestreuen. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- ☐ dmBio natives Olivenöl extra*
- ☐ 1 Glas Rote Paprika mit Feta-Frischkäse-Creme
- ☐ dmBio Italienische Kräuter*
- ☐ dmBio Kräutersalz*
- ☐ dmBio Schwarzer Pfeffer*

- ☐ 400 g dmBio Dinkel Penne*

- ☐ dmBio Hefeflocken**

- ☐ 40 g dmBio veganes Pasta Topping*

AUS DEM KÜHLREGAL:

- ☐ 250 g Ricotta

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- ☐ 400 g Kirschtomaten
- ☐ 100 g Knoblauch
- ☐ 100 g frischen Babyspinat