



Nudelblätter mit Spinat und Pilzen, Walnüssen, Parmesanspänen und Ricotta

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, fleischlos, schnell, einfach und dabei so... lecker

Zutaten

- 350g-400 g Gekonntgekocht Nudelteig,
- dünn ausgerollt, in Rauten von 10X10 cm geschnitten
- 400 g gemischte Pilze z. B.: Steinpilze, Maronen, Braunkappen, Steinchampignons, Pfifferlinge etc. nach Marktlage
- 500 g junger Blattspinat, geputzt (Geht auch mit T.K.-Blattspinat)
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 200 g Ricotta
- 80 g Walnuss Kerne
- Etwas Knoblauchöl
- Gehobelter Parmesan

Zubereitungsart

Schritt1

Den mehrfach gewaschenen Blattspinat gut ablaufen lassen.

Schritt2

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

In Knoblauchöl die Pilze bei großer Hitze scharf anbraten, Farbe nehmen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, 1-2 min. zusammen angehen lassen.

Schritt4

Den Spinat zufügen, zusammen fallen lassen, salzen, pfeffern.

Schritt5

Ricotta mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit etwas Milch glatt rühren.

Schritt6

Ca. 2 min. vor dem Anrichten die Nudel in kochendes Salzwasser geben, "bissfest" kochen, abgießen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf vorgewärmten Tellern, schichtweise die Pilzspinat, Ricotta Creme und Nudelblätter anrichten.

Schritt9

Die Walnusskerne verteilen, mit dünn gehobelten Parmesan Spänen zu Tisch geben.

Tags: lecker, parmesanspäne, pilze, preiswert, ricotta, spinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nudelblaetter-mit-spinat-und-pilzen-walnuessen-parmesanspaenen-und-ricotta/>