

## Pasta mit Spinat-Rahm und Parmesan-Bröseln



### Zutaten

Für 2 Personen

- 1 Scheibe Toastbrot oder Weissbrot
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 1 Bund Petersilie glattblättrig
- 1 Zwiebel klein
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoncino
- 1 Esslöffel Butter
- 300 g Blattspinat tiefgekühlt
- 0.5 dl Weisswein
- Salz
- 250 g Fusilli oder Spiralnudeln
- 1 dl Rahm
- 20 g Parmesan gerieben

Das Toastbrot möglichst fein hacken. In einer beschichteten Bratpfanne im Olivenöl knusprig braun braten. In eine Schüssel geben. Die Petersilie ebenfalls fein hacken und beifügen. Beiseitestellen.

In einer Pfanne reichlich Wasser für die Teigwaren aufkochen.

Gleichzeitig die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Den Peperoncino entkernen, der Länge nach in dünne Streifen und diese in kleine Würfel schneiden.

In einer eher weiten Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino darin andünsten. Den Spinat beifügen und kurz mitdünsten (siehe Rezept-Tipp). Dann den Weisswein dazugießen, alles leicht salzen und zugedeckt 10 Minuten bei mittlerer, später eher kleiner Hitze kochen lassen.

Das kochende Teigwarenwasser salzen und die Fusilli darin bissfest garen.

Am Ende der Garzeit des Spinats den Rahm beifügen und aufkochen. Dann den Spinat mit dem Stabmixer nur grob pürieren. Wenn nötig die Mischung mit Salz abschmecken.

Die Fusilli abschütten, gut abtropfen lassen und unter die Spinatsauce ziehen. Den Parmesan mit den abgekühlten Bröseln mischen. Die Fusilli in tiefen Tellern anrichten und mit den Parmesanbröseln bestreuen. Sofort servieren.

*Für dieses Teigwarengericht kann der Spinat direkt noch gefroren verwendet werden. Man lässt ihn einfach mit den angedünsteten Würzzutaten in wenig Flüssigkeit kochen, dann ist er in der Zeit, in der die Pasta gart, aufgetaut.*