



# Spaghetti zu rahmigen Spinat mit Pinienkernen und Rosinen an Tomatensalat



Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat	100 g
Zwiebeln, rot	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Butter	2 EL
Pinienkerne	20 g
Rosinen	50 g
Salz	
Strauchtomaten	4 St.
Öl	7 EL
Balsamicoessig, hell	2 EL
Zucker	
Wasser	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Crème fraîche	2 EL
Spaghetti	500 g
Parmesan	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, Sieb, Schneebesen, Tasse

1. Spinat waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
2. In einem Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne und Rosinen darin ca. 2 Min. anbraten. Danach auf einem kleinen Teller beiseitestellen. Topf nicht säubern.
3. In einem weiteren Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Tomaten waschen, Strünke entfernen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. In einer Schüssel 4 EL Öl, Essig, Zucker und Wasser verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Tomaten und Petersilie untermischen.
4. Im ungesäuberten Topf 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel darin ca. 2 Min. anbraten. Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Crème fraîche dazugeben, vermischen und zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 5 Min. köcheln. Gelegentlich umrühren.
5. Spaghetti im sprudelnden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Anschließend in einer Tasse etwas vom Kochwasser abschöpfen und Pasta in ein Sieb abgießen. Spaghetti zum Spinat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls notwendig zum

Auflockern etwas vom Kochwasser unterheben.

6. Spaghetti und Rahm-Spinat auf Teller verteilen und Pinienkerne und Rosinen darüberstreuen. Parmesan darüberreiben und zusammen mit dem Tomatensalat servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	785 kcal
Kohlenhydrate	114 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	28 g