Mandelpasta mit Spinat



Zutaten

Für 2 Personen

Pasta nach Wahl

15 g Olivenöl
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
100 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
80 g Mandelmus
100 g Babyspinat
Salz & Pfeffer
40 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Pasta nach Anleitung kochen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Die getrockneten Tomaten abgießen, kleinschneiden und zu Zwiebeln und Knoblauch geben. 1-2 Kellen vom Pastakochwasser mit in den Topf geben, umrühren und kurz aufkochen lassen. Das Mandelmus unter ständigem Rühren dazugeben. Bei Bedarf noch etwas Pastawasser dazugeben, bis eine cremige Soße entsteht. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Den Babyspinat waschen und in die Soße einrühren. Danach sofort mit der Pasta servieren und mit den gehobelten Mandeln garnieren.