

# Italienische Rezepte

## Orecchiette mit Spinat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Teigwaren

---

350 g Orecchiette fertige frische  
500 g Spinatblätter  
2 Knoblauchzehen; bis 1/2 mehr

1 Peperoncini rot  
6 Essl. Olivenöl extra virgen

---

Spinat verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die frischen Orecchiette etwa 2-3 Min. kochen. Die Spinatblätter dazugeben und weitere 2-3 Min. kochen. In ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen fein hacken, Peperoncini fein würfeln und in einer Pfanne mit dem erwärmten Öl anschwitzen. Die Nudel-Gemüse-Mischung dazugeben und einige Minuten unter schwenken der Pfanne durchmischen.

Orecchiette sind Öhrchennudeln