

# Makkaroni mit Spinat und Parmesan

Lust auf ein leckeres vegetarisches Pasta Rezept? Dann sind die Makkaroni mit Spinat und Parmesan genau das Richtige! Einfach mal ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 40 min



Foto: Melissa Doroquez

## Zutaten

2 EL	Pinienkerne
2 EL	Olivenöl
120 g	<a href="#">Zwiebel</a> (rote)
2 EL	<a href="#">Knoblauch</a>
500 g	<a href="#">Tomaten</a>
500 g	Babyspinat
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 kg	<a href="#">Makkaroni</a>
2 EL	<a href="#">Parmesan</a>
2 EL	<a href="#">Käse</a> (Romano)
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	<a href="#">Basilikum</a>

## Zubereitung

1. Für Makkaroni mit Spinat und Parmesan die rote Zwiebel schälen und grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Baby-Spinat sorgfältig putzen, waschen und abtropfen lassen. Parmesan und Romano-Käse reiben.
2. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Pinienkerne in einer kleinen

Pfanne (ohne Fett!) anrösten, bis sie sich hellbraun verfärben. Dann vom Herd nehmen und beiseite stellen.

3. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten dazugeben und mitgaren lassen. Dann den Spinat hinzufügen und dünsten, bis er zusammenfällt. Salzen und pfeffern.
4. Die gekochten Makkaroni in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit Parmesan und Romano bestreuen und verrühren. Vom Herd nehmen und 5 Minuten durchziehen lassen.
5. Auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen, Paprikapulver und getrocknetem Basilikum bestreuen, dann sofort servieren.

## **Tipp**

Zu den Makkaroni mit Spinat und Parmesan passt ein bunter Salat mit Gurken und Paradeisern.