



Spaghetti mit Spinat und Walnussöl

Spaghetti mit Spinat und Walnussöl

400 g Spaghetti

5 Esslöffel Maitre Marcel Walnuss-Öl

40 g Walnüsse, halbiert

300 g Blattspinat

2 Teelöffel Chiliflocken, rot

Schale von 1 Zitrone

Nach Belieben Parmesan

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

Spaghetti mit Spinat und Walnussöl

1.

Spaghetti nach Packungsanleitung zubereiten.

Walnüsse in einer Pfanne rösten. Dann Walnussöl hinzufügen und etwa eine Minute lang erhitzen. Die Pfanne wieder auf mittlere Hitze stellen.

Chiliflocken hinzufügen und dann den Spinat unterheben. Mit Salz abschmecken.

Hitze erhöhen und die Nudeln mit einer Zange zusammen mit einer halben Tasse Nudelwasser in die Pfanne geben und gut umrühren. Pfanne vom Herd nehmen und etwa die Hälfte der gerösteten Walnüsse und die Zitronenschale unterrühren.

Spaghetti mit den restlichen Walnüssen garnieren und nach Belieben Parmesan und Walnussöl darüber geben.