

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 10.10.2023

Penne mit Maronen, Speck und Spinat

Für 4 Personen

Zutaten

2 Schalotten
 80 g Speck, durchwachsen
 300 g Spinat, frisch
 100 g Maronen, vakuumiert
 50 ml Gemüsebrühe
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Muskat
 200 g Sahne
 1 TL Senf
 1 TL Zitronensaft und -schale
 500 g Penne
 1 Bund Schnittlauch
 50 g Parmesan, ca.



Zubereitung

1. Schalotten abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Spinat putzen, abrausen und fein schneiden. Maronen grob hacken.
2. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Maronen im Speckfett anbraten. Schalotten zugeben und glasig dünsten.
4. Spinat zufügen und Brühe untermischen und ca. 2-3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Penne nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest garen.
6. Sahne, Senf, Zitronensaft und -schale unter die Maronen-Spinat-Mischung rühren und alles etwas einköcheln lassen.
7. Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Parmesan reiben.
8. Nudeln abgießen und etwas abtropfen lassen, sodass noch etwas Kochwasser mit in die Soße kommt.
9. Nudeln und Speck zum Maronen-Sahne-Mix geben. Mit Schnittlauch und Parmesan anrichten und servieren

Tipp: Wer mag kann den Speck auch weglassen und evtl. durch 4-6 getrocknete, kleingeschnittene Tomaten ersetzen. Diese dann mit den Schalotten kurz andünsten. Zum Anbraten der Maronen dann 1 EL Pflanzenöl verwenden.