

Engelshaar mit Spinat

Nach Cettina Vicenzino "Sizilien in meiner Küche" S. 110

Zutaten für 4 Personen:

1kg frischer Spinat oder Mangold

Meersalz

200g Tagliolini

60g Rosinen

80g Pecorino siciliano, frisch gerieben

2 Eier

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Olivenöl extra vergine

Dattelsirup oder Honig oder Balsamico, oder schwarzer Knoblauch mit Öl

Zimt, gemahlen

Tipp: Das Original nimmt Dattelsirup oder Honig, wir haben einmal ein Erdbeer-Ketchup und einmal eine Mischung aus schwarzem Knoblauch und Öl verwendet.

Den Spinat waschen. Eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. In einem großen Topf reichlich Wasser aufsetzen. Wenn es aufkocht, grobes Meersalz einstreuen und den Spinat darin 1-2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und in das Eiswasser legen. Abgießen, Restflüssigkeit mit den Händen ausdrücken und den Spinat in eine Schüssel geben.

Das Wasser erneut zum Kochen bringen (es sollen mindestens 2L Wasser vorhanden sein) und die Tagliolini darin al dente kochen. Die Pasta abgießen und unter den Spinat in der Schüssel mischen. Leicht abkühlen lassen.

Inzwischen die Rosinen in einer kleinen Schüssel mit heißem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen, das Wasser entsorgen und die Rosinen gründlich ausdrücken.

Die Rosinen gemeinsam mit dem Pecorino und den Eiern mit der Pasta und dem Spinat vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und portionsweise Nudelnester hineinsetzen (mit einer Gabel eindrehen und dann in die Pfanne heben). Die Nester von beiden Seiten knusprig anbraten.

Die Nudelnester auf Teller verteilen, etwas Dattelsirup darüber gießen, mit Zimt bestreuen und servieren.

