

RIGATONI MIT SPINAT-ZIEGENKÄSE-SAUCE

Zutaten - Hackbällchen

- [Salz](#)
- 3 EL [Basilikum](#)
- 200g Salatspinat
- 500g Rigatoni
- 80g Ziegenfrischkäse
- 1 Knoblauchzehe
- 40g geriebener Parmesan
- 4 EL gesalzene geröstete Pistazien
- 1 dl Olivenöl
- 2 TL [Rosa Pfeffer](#)

Reichlich Salzwasser aufkochen. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen. Spinat und Basilikum ca. 10 Sekunden im Salzwasser blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, in kaltem Wasser abschrecken. Rigatoni im Salzwasser al dente kochen. Inzwischen Spinat und Basilikum ausdrücken. Mit Frischkäse, Knoblauch, Parmesan, der Hälfte der Pistazien, Öl und etwas Kochwasser im Cutter oder mit einem Stabmixer fein pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rigatoni abgießen, dabei ca. 1 dl Kochwasser auffangen. Pasta mit dem Pesto mischen. Nach und nach etwas vom Kochwasser dazugeben und umrühren, bis die Sauce cremig ist. Restliche Pistazien hacken und mit etwas Pfeffer über die Pasta streuen.

