Ricotta-Walnuss-Pasta



> 30 Min. Einfach

Zubereitung

1. Die Hühnerbrust goldbraun anbraten und anschließend mit Weißwein ablöschen.
2. In der Zwischenzeit die Linguine nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Den Ricotta, Babyspinat und etwas Nudelwasser zur Pfanne mit dem Hähnchen hinzugeben und alles aufkochen lassen.
4. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und Muskatnuss abschmecken und die al dente gekochten Linguine ebenfalls in die Pfanne geben und schwenken, bis sich alle Zutaten mit den Nudeln vermischt haben.
5. Zu guter Letzt die Pasta mit angebratenen Walnüssen und Parmesan toppen.

Zutaten



- 200 g Linguine
- 250 g Babyspinat
- 1 kleine Hühnerbrust
- 200 g GOLDSTEIG Ricotta
- 40 g Walnüsse
- 1 Zitrone
- 100 ml Weißwein
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz & Pfeffer
- 2 TL Gemüsebrühe
- Parmesan