



Pasta met spinazie 'schmarren'

en ingelegde sjalot

Je hebt vast wel eens gehoord van kaiserschmarren, een heerlijk gerecht uit Oostenrijk met luchtige stukjes pannenkoek. De spinazie 'schmarren' van vandaag geven een smaakexplosie aan deze pastaschotel. Dit is echt een geweldig lekker recept voor jong en oud.

25 min | 824 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Sjalot	<i>st</i>	3	5	7	10
Volkoren macaroni	<i>g</i>	85	170	255	340
Spinazie	<i>g</i>	150	300	450	600
Rucola	<i>g</i>	25	50	75	100
Roomkaas met kruiden	<i>g</i>	50	100	150	200
Ei	<i>st</i>	2	4	6	8
Geraspte kaas	<i>g</i>	25	50	75	100
Knoflookteen	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olie	<i>el</i>	1	2	3	4
Azijn	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel en snipper de sjalotten, besprenkel met azijn, olijfolie extra vierge en kruid met zout en peper. Zet opzij zodat de sjalotten kunnen marineren.
2. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de pasta in 8 minuten gaar. Giet het water af.
3. Was intussen de spinazie grondig in een zeef onder de kraan, laat goed uitlekken en snijd klein. Doe drie kwart van de spinazie samen met de rucola, roomkaas en eieren in een kom en mix of pureer tot een glad beslag. Voeg de geraspte kaas toe aan het beslag en meng goed door elkaar (bewaar een beetje kaas voor garnering).
4. Verwarm olie (of boter) in een bakpan. Giet het beslag in de pan en bak op een middelhoog vuur. Spatel het beslag zodat je grove stukken krijgt ('schmarren') en breng op smaak met zout en peper.
5. Pel en snipper de knoflook. Verwarm olie in een andere bakpan, fruit de knoflook 1 minuut en voeg de pasta toe. Schep de spinazie 'schmarren' en de overgebleven spinazie erdoor en verwarm even mee. Strooi vlak voor het serveren de rest van de kaas en ingelegde sjalotten erover.

Tip: De sjalotten kun je natuurlijk ook bakken en door de pasta scheppen. Houd de rucola apart voor een lekkere salade!

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

