# Farfalle con Spinaci, Limone, Promodori e Pancetta

## Farfalle mit Spinat, süßen Dattel-Tomaten, Zitrone und Speck

Diese Pasta mit seiner feinen Zitronennote beschert auch dem Feinschmecker Schmetterlinge im Bauch. – Lecker!

4 Personen

## ZUTATEN:

| | |
|---|---|
| 500 g | Farfalle |
| 600 g | frischer Spinat |
| 200 g | Pancetta (sehr dünn geschnitten) – alternativ Bacon |
| 1 | kleine Schalotte |
| 2 EL | mildes Olivenöl |
| 1 – 2 TL | Zitronenzesten |
| 1 – 2 EL | Zitronensaft (frisch gepresst) |
| 1 | große Hand kleine, süße Datteltomaten (halbiert) |
| 60 g | Butter |
| | Meersalz |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |

## DES WEITEREN:

Parmesan oder Pecorino
Menge nach Wunsch

1 VORBEREITUNG: Den frischen Spinat sorgfältig auslesen, von den Stielen zupfen und größerer Blätter kleiner zupfen. Gut waschen und in der Salatschleuder vom Wasser befreien.

Den Pancetta in sehr dünne Scheiben schneiden, in mundgechte Stücke halbieren oder dritteln und in einer beschichteten Pfanne vorzugsweise in kleinen Portionen nacheinander golden kross ausbraten. Pancetta-Stücke auf Küchenkrepp geben und entfetten. – Bratfett nicht weggießen!

Von einer halben Zitronen mit einem Zestenreiser Zesten ziehen, oder mit einer Reibe grob abreiben. – Die kleinen Tomaten waschen und halbieren. Die Schalotte schälen und in sehr feine Würfelchen schneiden. – In einer kleinen Kasserolle die Butter geben und bei mittlerer Hitze hellbraun zu Nussbutter werden lassen. Dann für weitere verwendung vom Herd ziehen.

2 FERTIGSTELLUNG: Die Farfalle in sprudelndes Salzwasser geben und nach Packungsanweisung al dente (dauert etwa 10 Minuten) garen.

Parallel dazu das Bratfett von dem Pancetta in einen großen Kochtopf geben. Die Schalottenwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den vorbereiteten Spinat und die Zitronenzesten zufügen, mit einer Prise Salz und 5 Umdrehungen der Pfeffermühle würzen und unter rühren zusammenfallen lassen. Hitze etwas reduzieren und ca. 5 Minuten dünsten.

In dieser Zeit sind dann sicher auch die Farfalle gar. Diese in einen groben Durchschlag geben und gut abtropfen lassen. – Farfalle zu dem Spinat geben, dann die Nussbutter darüber, den knusprigen Pancetta hinein und die Datteltomaten. Mit einem Löffel alles gut behutsam mischen. – Die Pasta in eine große, gut vorgewärmte Schüssel geben und sofort auftragen.

**ANMERKUNG:** Zum »Testessen« waren meine Frau, meine beiden erwachsenen Söhne und meine zwei Enkel (10 und 14 Jahre) anwesend. – Alle waren der einhelligen Meinung: Wieder machen! – Einige hätten sich etwas mehr Spinat, die anderen etwas mehr Tomaten gewünscht. Der Tenor aber: schmeckt verdammt gut!



© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.