Kurkuma-Spaghetti mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	603 kcal/ 2529 kJ		
Eiweiß:	20,4 g	Fett:	25,9 g
Kohlenhydrate:	71 g		

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen :

370 g	feiner Blattspinat
60 g	kalifornische Walnüsse
1	Stängel Zitronengras
	Salz
2 EL	Kurkuma
400 g	Spaghetti
120 g	Kirschtomaten
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer, frisch gemahlen
	einige Spritzer Zitronensaft
40 g	Parmesan (frisch gerieben)

Zubereitung:

1. Blattspinat gründlich waschen, putzen und abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken und in einer kleinen, beschichteten Pfanne rösten.

2. Zitronengras mit einem schweren Messerrücken flach klopfen, damit sich das Aroma entfaltet. In einen großen Topf mit vier Liter Wasser, Salz, Kurkuma und Zitronengras zum Kochen bringen. Spaghetti zufügen und nach Packungsanleitung kochen.

3. Kirschtomaten abspülen und Knoblauch pellen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Tomaten darin bei großer Hitze ca. 1-2 Minuten anbraten. Knoblauch dazu pressen, Blattspinat zugeben und in der Pfanne unter Wenden kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

4. Spaghetti abgießen (Zitronengras entfernen) und zusammen mit dem Spinat anrichten. Mit den gerösteten Walnüssen und dem Parmesan bestreuen und sofort servieren.