

## Cremige Spinat-Spaghetti mit getrockneten Tomaten

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

250 g Spaghetti  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
200 g Sahne  
50 g Parmesan  
100 g getrocknete Tomaten  
1/2 Teelöffel getrocknetes Basilikum  
100 g frischer Babyspinat  
Salz, Pfeffer  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Zweig(e) Basilikum

Manchmal ist es einfach Zeit für Pasta. Eine große Portion Spaghetti Bolognese oder selbstgemachte Lasagne haben natürlich ihren Reiz - vollkommen zu Recht! Allerdings brauchen diese köstlichen Klassiker auch ihre Zeit, wenn sie richtig lecker werden sollen.

Wenn mir das mal zu viel Aufwand ist, greife ich gern auf eine vegetarische, dafür aber extra cremige Variante zurück: Als meine Lieblingsnudeln kommen meistens die dünnen Spaghetti zum Einsatz. Das langwierige Fleischragout ersetze ich an solchen Tagen am liebsten

gegen eine schnelle Sahnesauce mit getrockneten Tomaten, Spinat und einer extra Portion Parmesan.

Klingt simpel? Ist es auch und dazu noch super lecker!

- 1 -

Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser al dente garen und abgießen.

- 2 -

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit Olivenöl in einem kleinen Topf 2 Minuten anschwitzen und mit Sahne ablöschen.

- 3 -

Getrocknete Tomaten grob hacken. Parmesan reiben und 1/3 davon beiseitelegen. Restlichen Käse mit Tomaten und getrocknetem Basilikum zur Sahne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit einem Schuss Wasser verdünnen.

- 4 -

Spinat putzen und unter die Sauce rühren. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen. Spaghetti mit Sahnesauce servieren und restlichen Parmesan darüber verteilen. Mit Basilikumblättern garnieren.