

Spinatnudeln

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

300 g Spiralnudeln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
300 g Blattspinat
1 Teelöffel Pflanzenöl
30 ml Weißwein
150 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe
1 Prise(n) Muskat
Salz, Pfeffer

Keine Kartoffeln da? Dann mach **Spinatnudeln!** Spinat und Kartoffeln sind eine super Kombo, aber Nudeln und Spinat sind auch ein super Team. Während die Nudeln **al dente** kochen, dünstest du Zwiebeln und Knoblauch, packst ne Handvoll **Spinat** dazu und löscht es mit dreierlei Flüssigkeiten ab. Die sorgen für ordentlich Geschmack und Cremigkeit. Alles kurz pürieren, restlichen Spinat unterheben, Pasta dazu, würzen und **fertig!** Du kannst deine Spinatnudeln **schnell und einfach** zubereiten und im Nu genießen!

- 1 -

Nudeln nach Packungsanleitung gar kochen.

- 2 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat waschen.

- 3 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Eine Handvoll Spinat dazugeben und dünsten, bis er zusammengefallen ist. Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Brühe dazugeben und ca. 5-10 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Sauce mit einem Stabmixer fein pürieren und restlichen Spinat untermischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Nudeln mit Sauce vermengen und servieren.