

Nudeln Rezepte

Spinatnudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Frisch, Gemüse, Nudeln, Spinat, Teigwaren

500 g	Nudeln		Salz
500 g	Blattspinat		Pfeffer
2	Essl. Butter		Muskatnuss
150 ml	Milch	1	Eigelb
200 ml	Rahm	1	geh. TL Italienische Kräuter
100 g	Reis; gewaschen		- gehackt
100 g	Parmesan; gerieben		

Nudeln in viel Salzwasser knapp weich kochen.

Inzwischen Spinat ohne Wasser zugedeckt dünsten, bis er zusammenfällt. Gut ausdrücken (*) und grob hacken. Butter zerfließen lassen, Spinat zufügen, kurz dünsten, dann mit Milch und Rahm ablöschen. Langsam aufkochen. Die Hälfte des Käses, Salz, Pfeffer, Kräutermischung und Muskatnuss zufügen.

Heiße Nudeln gut abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Die Sauce von der Heizquellen wegziehen, Eigelb mit dem Schneebesen drunter rühren, die Sauce über die Nudeln geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen und sofort servieren.

(*) Sonst wird die Sauce verwässert.