

Nudeln Rezepte

Spinat Mit Bandnudeln

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Teigwaren, Bandnudel, Einfach, Nudel, Spinat

250 g	Blattspinat	1/2 Essl. Pinienkeme
1	kl. Zwiebel	100 g Sahne
1	kl. Knoblauchzehe	Salz
200 g	Bandnudeln	Pfeffer
1 Teel.	Öl	1 Essl. Parmesan

Spinat verlesen und waschen.

Zwiebel fein schneiden, Knoblauch durch die Presse drücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Nudeln hinein geben, in 10 - 12 Min. bißfest garen.

Öl im Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 darin glasig dünsten. Den vorbereiteten Spinat und die Pinienkerne zugeben, kurz mit andünsten, bis der Spinat zusammenfällt.

Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, im offenen Topf cremig einkochen lassen.

Die abgossenen Nudeln gut abgetropft zum Spinat geben und vermischen, mit Parmesan bestreut servieren.