

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Spinatsoße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nudeln, Gemüse

500 g	Spaghetti	1	Bund	Basilikum
800 g	Blattspinat (TK, aufgetaut)	1	Prise	Muskat
2	Essl. Olivenöl	1	Prise	Salz
2	Essl. Butter	250	ml	Sahne
1	Bund Petersilie	8	Essl.	Parmesan

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.

In der Zwischenzeit den aufgetauten Spinat in einem Topf mit Deckel etwa fünf Minuten erwärmen, abtropfen lassen und nach dem Abkühlen fein hacken.

Öl und Butter erhitzen, fein gehackte Petersilie und Basilikum mit dem Spinat darin etwa fünf Minuten dünsten. Mit Muskat und Salz würzen, mit der Sahne angießen und nur noch kurz erwärmen.

Die abgetropften Nudeln mit der Spinatsoße und dem geriebenen Parmesan mischen, kurz ziehen lassen und servieren.