

SPINAT- PASTA

Zutaten (4 Portionen):

- 500g Nudeln (z.B. Bandnudeln)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 750g TK Rahmspinat TK
- 50g Creme fraiche (Kräuter)
- 100g Frischkäse
- 2-3 EL Milch
- 1-2 EL Zitronensaft
- kleine Tomaten (z.B. Kirschtomaten)



Anleitung:

Nudeln nach Packungsanleitung kochen und danach abseihen.
Zwiebel klein würfeln, Knoblauchzehe ebenfalls schälen und klein hacken und Tomaten halbieren.
Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstücke darin glasig dünsten. Anschließend den Knoblauch hinzugeben und kurz mitdünsten.
Spinat, Crème fraîche und den Frischkäse mit in den Topf geben und verrühren. Langsam erwärmen bis der Spinat nicht mehr gefroren ist. Falls die Soße jetzt noch zu dick ist, Milch hinzugeben.
Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Zuletzt die Nudeln mit der Soße vermengen und mit Tomaten garnieren.

