



Unser Rezept

DER WOCHE

CREMIGE SPINAT-PASTA

SAISONAL · EINFACH · KÖSTLICH

ZUTATEN

250 – 300 g Pasta (z. B. Penne oder Spaghetti)

200 – 300 g frischer Spinat

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

150 ml Sahne (oder pflanzliche Alternative)

50 g geriebener Parmesan (oder veganer Ersatz)

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Optional: Muskatnuss, Zitronensaft, Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.

Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anbraten.

Den frischen Spinat nach und nach dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Sahne hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Den geriebenen Parmesan unterrühren, bis eine cremige Soße entsteht.

Die Nudeln abgießen und direkt mit in die Pfanne geben, gut vermengen.

Auf Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas zusätzlichem Parmesan oder gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Tipp: Ein Spritzer Zitronensaft sorgt für eine frische Note. Fertig!



WEIERHÖFER
Gartengemüse