

Frischer Blattspinat mit Nudeln

für 2 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Portion Spinat
250 ml Sahne
Salz

250 g Nudeln

Öl zum Anbraten
Parmesan zum bestreuen

Zubereitung:

Die Nudeln nach Kochanweisung kochen. Den Spinat gut waschen, abtropfen lassen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen, Halbieren und in Scheiben schneiden. Dann in einer Pfanne im Öl braun anbraten.

Mit der Sahne ablöschen und aufkochen und etwas eindicken lassen. Den klein geschnittenen Spinat in die Pfanne geben und mit 2 Holzlöffeln unter die Sahne heben.

Nicht zu lang kochen lassen sonst wird der Spinat bitter.

Mit Salz abschmecken und auf einem tiefen Teller mit Nudeln servieren und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de