

Spinat-Nudeln

Für vier Portionen

| | | |
|--------------------------|-----------------|-----------------------|
| 250 g frische Bandnudeln | 2 EL Olivenöl | 250 g frischer Spinat |
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 1 EL Olivenöl |
| 200 ml Sahne | Muskatnuss | |

Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, leicht salzen und die Bandnudeln darin al dente garen. Anschließend abgießen und mit 2 Esslöffeln Olivenöl mischen. Spinat abrausen und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat zugeben, Sahne auffüllen, aufkochen lassen. Den Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Bandnudeln zum Spinat geben und darin erwärmen.

Horst Lichter am 11. Oktober 2014