

Pasta mit Spinat

Für 4 Portionen:

2 Zwiebeln 900 g Rahmspinat 400 g Spaghetti
800 ml Gemüsebrühe 200 ml Schmand 50 g Parmesan

Zwiebeln schälen und hacken, mit dem Spinat und den Spaghetti in einen großen Topf geben. Gemüsebrühe, Schmand zugießen und mit geschlossenem Deckel aufkochen; den Deckel entfernen und die Nudeln bei schwacher bis mäßiger Hitze 10 Minuten köcheln lassen bis sie gar sind. Zwischendurch umrühren, ggf. noch etwas Wasser zufügen. Mit Parmesan bestreuen und servieren.

NN am 24. Januar 2024