

Spaghetti mit Spinat und Champignons

Für 4 Personen:

500 g Spaghetti	800 g frischer Spinat	8 mittelgr. Champignons
3 Schalotten	1 Schote Chili	3 Zehen Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	2 EL Butter	100 ml Sahne
1 Prise Muskat	Pfeffer, Salz	Zucker, Olivenöl
Parmesan		

Spinatblätter von den groben Stielen zupfen und gründlich waschen, dann tropfnass in ein Sieb geben. Schalotten in feine Lamellen, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Rosmarinnadeln darin anschwitzen. Nach und nach den tropfnassen Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen.

Sahne angießen und alles mit Muskat, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Den Spinat 2-3 Minuten bei milder Hitze in der Sahne ziehen lassen.

Die Spaghetti in Salzwasser kochen. Währenddessen in einer zweiten Pfanne die Champignons in Olivenöl braten. Dabei salzen und pfeffern. Champignons und Butter zum Spinat geben, dann die tropfnassen Nudeln hinzufügen und alles vermengen. Die Spaghetti auf Tellern verteilen und mit reichlich frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Rainer Sass am 30. März 2020