

## Farfalle mit Rahmspinat

### Für 2 Personen:

200 g Farfalle	0,5 weiße Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
250 g Blattspinat	1 Tasse Sahne	1 Muskatnuss
2 EL Butter	100 g Parmesan	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Butter in der Pfanne schmelzen bis sie braun ist und Nussbutter entsteht.

Zwiebel und Knoblauch schneiden und in der Butter leicht anrösten. Danach den Spinat in die Pfanne geben.

Salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Danach die Sahne dazugießen und kurz aufkochen lassen.

Alles in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer durchmischen.

Den Rahmspinat danach wieder in Pfanne zurückgeben und mit den gekochten Nudeln vermengen. Anrichten und etwas Parmesan drüberstreuen.

Steffen Henssler am 01. September 2020