

Nudeln mit Spinat und Frischkäse-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Nudeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 450 g Blattspinat
- 200 g Frischkäse
- 250 ml Milch
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Muskat



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung.
3. Schmelz die Butter in einem Topf und dünste die Zwiebelwürfel darin an.
4. Gib den Blattspinat hinzu und dünste ihn mit.
5. Gieße die Milch dazu. Rühre den Frischkäse und den Parmesan unter.
6. Schmecke die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat ab.
7. Gieße die Nudeln ab. Serviere sie mit der Spinat-Frischkäsesauce.

Bitte beachte, dass Spinat zu den nitratreichen Gemüsesorten gehört, die nicht nochmal aufgewärmt werden sollten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

