Rigatoni Spinaci - ganz leicht
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Packungen Tiefkühl Blattspinat, 2 Becher Schlagsahne, 2 Päckchen Kräuter Schmelzkäse (z.B. Aldi), 800 gr Rigatoni (o. andere Nudeln).

Die Zubereitung:

Nudeln lt. Packungsangabe kochen. Blattspinat gefroren in einen Topf geben, bei normaler Hitze ca. zur Hälfte auftauen lassen. Dann die Sahne dazugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis alles heiß ist. Dann den Kräuterschmelzkäse unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Vorliebe 1/3 des Spinates pürieren, dann wird die Soße sämiger. Über die Nudeln geben - fertig.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de