

Bandnudeln mit Spinat-Sahne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr frischen od. tiefgefrorenen Blattspinat, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 500 kg Bandnudeln, 1 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Pinienkerne, 250 ml Sahne, 3 Esslöffel ger. Parmesan.

Die Vorbereitungen:

Spinat verlesen und waschen evtl. zerrupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Den vorbereiteten Spinat und die Pinienkerne kurz mitbraten, bis der Spinat zusammenfällt. Die Sahne zugießen, salzen und pfeffern und unter Rühren etwas einkochen lassen. Die Soße zu den Nudeln geben, mit Parmesan bestreuen und alle Zutaten gut miteinander vermischen.