

Rezept

Schnelle Schupfnudeln mit Spinat-Feta-Gemüse

Ein Rezept von Schnelle Schupfnudeln mit Spinat-Feta-Gemüse, am 26.04.2024

Zutaten

300 g TK-Blattspinat	Salz
1 EL Olivenöl	1 EL Butter
500 g Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)	2 Frühlingszwiebeln
100 g Schafskäse (Feta)	50 g Crème fraîche
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat mit 50 ml Wasser und etwas Salz in einem Topf zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 10 Min. auftauen und garen. Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden in ca. 8 Min. knusprig braun braten.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Den Schafskäse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebelringe mit der Crème fraîche und der Zitronenschale unter den Spinat mischen.
3. Den Spinat mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Schafskäsewürfel locker unterheben. Die gebratenen Schupfnudeln mit dem Spinat-Feta-Gemüse anrichten und servieren.