

Rezept

# Spinatnudeln mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Spinatnudeln mit Ziegenkäse, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Fusili	Salz
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>150 g</b> Kirschtomaten	<b>125 g</b> Baby-Blattspinat
<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>2 EL</b> Pinienkerne	Pfeffer
Pulbiber	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

## Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Tomaten waschen und halbieren. Spinat waschen, trocken schütteln. Ziegenkäse grob zerkrümeln.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Pinienkerne dazugeben und 2 Min. mitrösten. Kirschtomaten zufügen, kurz anbraten.
3. Nudeln abtropfen lassen. mit Spinat unter den Tomaten-Mix mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Ziegenkäse und Paprikaflocken bestreuen und sofort servieren.