

Rezept

Fusilli mit Spinat

Ein Rezept von Fusilli mit Spinat, am 01.10.2023

Zutaten

je 1/2 Bund Petersilie und Basilikum	400 g aufgetauter TK-Blattspinat
250 g Fusilli	Salz
1 EL Butter	1 EL Olivenöl
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	125 g Sahne
4 EL frisch geriebener Parmesan	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 920 kcal

Zubereitung

1. Für die Fusilli 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Den aufgetauten Spinat zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Min. dünsten. In einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen, dann gut auspressen und fein hacken.
2. Fusilli in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die Kräuter in der Butter und dem Öl bei schwacher Hitze 2-3 Min. anbraten. Spinat untermischen. Mit Salz und Muskat würzen, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen. Sahne dazugießen, heiß werden lassen, vom Herd nehmen.
3. Fusilli abgießen, abtropfen lassen, dann mit dem Spinat und Parmesan mischen. Zugedeckt 3-4 Min. ziehen lassen. Mit Pfeffer bestreuen.