

Rezept

# Knuspernudeln mit Spinat

Ein Rezept von Knuspernudeln mit Spinat, am 27.04.2024

## Zutaten

**125 g** Fettuccine oder Tagliatelle

**250 g** Spinat

**100 g** Gorgonzola

Pfeffer

Salz

**1** rote Zwiebel

**4 EL** Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser bissfest kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Gorgonzola würfeln. Den Wok erhitzen, 3 EL Öl hineingeben. Nudeln darin verteilen und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1 Min. ohne Rühren braten, wenden und noch einmal 1 Min. braten. Herausnehmen und zugedeckt warm halten.
2. Die Zwiebel im restlichen Öl bei starker Hitze kurz anbraten. Spinat dazugeben und unter Rühren ca. 1 Min. braten. Die Nudeln mit dem Spinat mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Gorgonzola unterheben. Rasch servieren.