

Rezept

# Nudeln mit Spinat

Ein Rezept von Nudeln mit Spinat, am 25.04.2024

## Zutaten

**500 g** junger Blattspinat  
Salz  
**4 EL** Olivenöl  
**1/2 Bund** Basilikum

**4-8** Knoblauchzehen von frischem Knoblauch  
**400 g** Nudeln (z. B. Linguine)  
Pfeffer  
**100 g** Gorgonzola

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Spinat verlesen, waschen, abtropfen lassen. Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden.

---

2. Für die Nudeln reichlich Salzwasser aufkochen. Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Inzwischen das Öl in einem zweiten großen Topf erhitzen. Knoblauch darin 10-20 Sek. leicht anbraten, ohne dass er braun wird (dann schmeckt er bitter). Knoblauch herausnehmen und beiseitestellen.

---

3. Spinat tropfnass im heißen Bratöl zusammenfallen lassen, salzen und kräftig pfeffern. Knoblauch und Nudeln dazugeben, unter Rühren erhitzen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen zerzupfen. Gorgonzola in Stückchen und Basilikum unter die Nudeln mischen. Sofort servieren!