Rezept

Schnelle Pasta mit Spinat

Ein Rezept von Schnelle Pasta mit Spinat, am 22.05.2025

Zutaten

1	Frühlingszwiebel
150 g	TK-Blattspinat
200 g	kurze Nudeln (z. B. Casarecce oder Spirelli)
100 g	Gorgonzola
	frisch geriebene Muskatnuss
1 EL	Butter
75 g	Sahne
	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten. Den Spinat mit der Sahne dazugeben und zugedeckt in ca. 10 Min. weich garen.

2. Gleichzeitig für die Nudeln 2 l Wasser im Wasserkocher aufkochen, in einen Topf umfüllen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente garen. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden und im Spinat schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce mischen.