

Rezept

Spinatnudeln mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Spinatnudeln mit Ziegenkäse, am 10.06.2026

Zutaten

200 g Fusili	Salz
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 g Kirschtomaten	125 g Baby-Blattspinat
100 g Ziegenfrischkäse	3 EL Olivenöl
2 EL 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.