Makkaroni mit Spinat und Hüttenkäse

Wer ein Rezept für die schnelle Küche sucht, sollte es hiermit probieren: Die leckeren Makkaroni mit Spinat und Hüttenkäse sind blitzschnell servierfertig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

210 g	Makkaroni
2 EL	Wasser
1 Prise	Salz
210 g	Blattspinat (tiefgekühlt)
250 g	Hüttenkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 Stk.	Chilischoten

Zubereitung

1. Die **Makkaroni mit Spinat und Hüttenkäse** sind ein leichtes und schnelles Essen. Hierfür leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln etwa 8 Minuten kochen, bis sie bissfest sind.

2. Unterdessen den Hüttenkäse mit dem nach Packungsangabe aufgetauten Blattspinat vermengen. Das Ganze erwärmen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kerne der Chilischoten entfernen, dann die Schoten in sehr kleine Stücke schneiden und zu dem Spinat hinzugeben.

3. Die Nudeln abschütten und in die Soße geben. Das Ganze auf vorgewärmten Tellern

anrichten und sofort servieren.

Tipp

Die Makkaroni mit Spinat und Hüttenkäse sind auch bei Vegetariern sehr beliebt.