Nudeln mit Spinat-Sahne-Sauce

Kinder mögen keinen Spinat? Von wegen! Bei dem Rezept für Nudeln mit Spinat-Sahne-Sauce kann niemand widerstehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Foto: Stephan Mosel

Zutaten

500 g	Nudeln (nach Belieben)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
500 g	Rahmspinat (tiefgekühlten)
250 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
2 EL	Pinienkerne
160 g	Kochschinken
160 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für Nudeln mit Spinat-Sahne-Sauce zunächst Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

2. Nach Belieben Kochschinken klein schneiden und dazugeben, anschließend Rahmspinat hinzufügen und mitdünsten. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt auf mittlerer Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die Nudeln (z.B. Rigatoni) in einem Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen. Nach Belieben die Pinienkerne (ohne Fett!) in einer Pfanne hellbraun anrösten.

4. Schlagobers zum Spinat gießen, umrühren und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen, dann mit der Sauce vermengen. Mit Pinienkernen bestreuen und servieren.

Tipp

Natürlich kann jede beliebige Sorte Nudeln mit Spinat-Sahne-Sauce serviert werden, auch Gnocchi schmecken sehr gut dazu.