Spaghetti mit Spinat

Das Rezept für die Spaghetti mit Spinat kommt aus der vegetarischen Küche. Nudelliebhaber mögen dieses einfache Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Spinat (TK)
250 g	Spaghetti
1 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Schalotte
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
Nach Belieben	Parmesan gerieben (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Um die **Spaghetti mit Spinat** zuzubereiten zuerst den Spinat vom Tiefkühlfach nehmen und auftauen lassen.

2. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und abseihen. Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen klein zerhacken und in einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Den fein gehackten Spinat zugeben und 3-4 Minuten weiter dünsten. Mit einem Schuss Gemüsebrühe oder Wasser ablöschen, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Spaghetti in Pasta Teller anrichten und mit der Sauce darauf geben und servieren. Je nach Belieben mit gerieben Parmesan garnieren.

Tipp