

Spinat-Fettuccine

Das Rezept für Spinat-Fettuccine fällt in die Kategorie schnelle Küche. Die köstlichen Nudeln sind auch bei Vegetariern sehr beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Spinat (TK)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
100 g	Ricotta
150 ml	Schlagobers
250 g	Fettuccine (grün)
1 EL	Butter
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Parmesan

Zubereitung

1. Um **Spinat-Fettuccine** zuzubereiten, zuerst den Spinat auftauen und danach gründlich ausdrücken. Die Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Ricotta und Schlagobers in einen hohen Behälter geben, mit einem Mixstab verrühren.
3. Salzwasser erhitzen und die Fettuccine Nudeln bissfest kochen.
4. In der Zwischenzeit die Butter in eine Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Spinat hinzugeben und 2-3 Minuten mitdünsten.
5. Die Ricotta-Schlagobers Mischung angießen, heiß werden lassen und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die abgetropften Nudeln mit der Sauce vermengen und je nach Belieben mit Parmesan garnieren.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp