

# Spinat-Ricotta Nudeln

Die Spinat-Ricotta Nudeln sind schnell auf den Tisch gezaubert. Das einfache Rezept ist auch bei Singles und Kochanfänger sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

300 g	Spiralnudeln
300 g	<a href="#">Spinat</a> (TK angetaut)
10 g	<a href="#">Butter</a>
250 g	<a href="#">Ricotta</a>
1 Messerspitze	Muskatnuss (gemahlen)
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Spinat-Ricotta Nudeln** die Spiralnudeln nach Packungsanleitung bissfest kochen und abgießen.
2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den angetauten TK-Spinat andünsten. Den Ricotta Käse hinzugeben und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Sauce mit den Nudeln vermischen und auf Teller anrichten.

## Tipp

Sollten die Spinat-Ricotta Nudeln zu trocken sein etwas Flüssigkeit zur Sauce geben oder mehr Butter für die Zubereitung verwenden, dazu einen knackigen Blattsalat servieren.