

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	Spinat (TK angetaut)
10 g	Butter
250 g	Ricotta
1 Messerspitze	Muskatnuss (gemahlen)
	Salz
	Pfeffer

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.