

One- Pot- Spinat- Nudeln



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
3- 4 Portionen



Zubereitungszeit
10 Minuten



Kochzeit
20 Min

Zutaten

600 gr Spinat (TK)

500 gr Bandnudeln

50 gr Parmesan

150 gr Frischkäse (natur)

300 ml Sahne

ca. 1,2 L Brühe

2 mittlere Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Küchenkräutermix



Außerdem

Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Spinat auftauen lassen und ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

In einem Topf Öl/Fett/Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln glasig darin andünsten. Knoblauch und Spinat unterrühren und scharf anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken und mit der Sahne aufgießen.

Die ungekochten Nudeln unterrühren. Mit so viel Wasser aufgießen, so dass die Nudeln fast bedeckt sind.

Ohne Deckel ca. 8-10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

Sind die Nudeln fertig, geben wir den Frischkäse und Parmesan hinzu und verrühren das Ganze gut miteinander. Dann ein paar Minuten weiter köcheln lassen bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist.

Wenn nötig nochmal abschmecken.

Mit Parmesan servieren und genießen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

