Rezept

Spinat mit Feta, Tomaten auf Nudeln

Zutaten für 4 Personen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- 500g Nudeln
- 500g Blattspinat
- 1 große Zwiebel
- 100g süße Sahne
- 100g Schmand
- 200g Schafskäse
- 4 Tomaten
- Kräutersalz
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Olivenöl

Einen Topf für die Nudeln mit etwas Salzwasser vorbereiten. Den Spinat waschen und die groben Stängel entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Topf mit dem Olivenöl anbraten. Den schon gekochten Spinat zugeben dazu geben und kurz mit andünsten.

Anschließend den Feta, klein gewürfelt drüber geben. Während dieser Zeit kochen schon die Nudeln und die Tomaten können gewaschen und gewürfelt oder geachtelt werden.

Wenn der Feta cremig wird die Sahne und den Schmand mit einrühren, alles nach Geschmack würzen und zum Ende hin die Tomaten unterrühren. Abschließend die gekochten Nudeln unterrühren und schon kann serviert werden.

Guten Appetit!

KW44_Spinat_mit_Feta__Tomaten_auf_Nudeln.pdf