

Rezept der Woche

Spaghetti mit Spinat



300 g Spinat oder Mangold	waschen und in dünne Streifen schneiden.
½ große Zwiebel 1 Knoblauchzehe	fein würfeln
50 g Parmesan	reiben, davon 50 g für die Fertigstellung zum Bestreuen zurückstellen.
250 g Spaghetti	nach Packungsanweisung kochen.
1 EL Olivenöl	In einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin etwa 2 - 3 Minuten glasig dünsten. Spinat dazugeben und kurz mitdünsten. Wenn er zusammengefallen ist,
75 g Frischkäse	einrühren. Spinatsauce mit
Salz, Pfeffer, Muskat	abschmecken. Spaghetti abgießen und mit in die Pfanne geben, gut vermengen und nochmals 5 Minuten erhitzen. Spinat-Spaghetti auf 2 Teller verteilen und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de