

Bandnudeln mit Spinat und Knoblauch

Zutaten für 4 Portionen:

1kg Spinat – 3 große Zwiebeln – 4-5 Knoblauchzehen – 5 EL Olivenöl – 300ml Sahne – Kräutersalz – Pfeffer – Muskatnuss
– 500g Bandnudeln – 1 EL Butter

Zubereitung:

- Spinat putzen und waschen
- Nudeln nach Packungsanleitung garen
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln
- 3 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten
- Mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze mit Deckel zusammenfallen lassen
- In der Zwischenzeit das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die übrigen Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anbraten
- Mit der Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen
- Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken
- Die Nudeln abgießen und zusammen mit etwas Butter unter den Spinat mischen
- Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Den Spinat-Bandnudeltopf zusammen mit der Zwiebelsahnesauce servieren

Wir wünschen guten Appetit!

