

Zitronennudeln mit Babyspinat

Zutaten für 4 Portionen:

500g Nudeln – 80g Pinienkerne – 3 Zitronen – 400g Babyspinat – 2 Knoblauchzehen – 100ml Gemüsebrühe – 80ml Sonnenblumenöl – 100g Parmesan – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Knoblauch schälen, grob zerkleinern und zusammen mit Öl, Gemüsebrühe und Pinienkernen in ein hohes Gefäß geben
- Die abgeriebene Schale und den Saft der 3 Zitronen zu den o.g. Zutaten geben
- Parmesan zugeben und alles gut pürieren
- Nudeln nach Packungsanleitung garen
- Spinat gründlich waschen und trocken schleudern
- Die fertig gegarten Nudeln abgießen und wieder in Topf geben
- Babyspinat zugeben, alles mit der Zitronensauce mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Nudeln mit etwas Parmesan bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

