



# Rezept der Woche

## CREMIGE SPINAT - PASTA

### Zutaten

250 - 300g Pasta (z. B. Penne oder Spaghetti)

200 - 300g frischer Spinat

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

150 ml Sahne

50 g geriebener Parmesan

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Optional: Muskatnuss,  
Zitronensaft,  
Pinienkerne

### Zubereitung

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.

Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch hacken und beides in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen.

Den frischen Spinat nach und nach hinzufügen und zusammenfallen lassen.

Dann die Sahne angießen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Den geriebenen Parmesan einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht.

Die abgossenen Nudeln direkt in die Pfanne geben und gründlich vermengen.

