

Bandnudeln mit Spinat-Schinken-Soße

Nudel-Gerichte » Bandnudeln

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Blattspinat
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 15g Butter/Margarine
- » 350ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 250g Schlagsahne
- » 3 EL Soßenbinder
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » 400g Bandnudeln
- » 30g Pinienkerne
- » 150g Kochschinken

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Fett erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin leicht anbraten. Spinat zufügen, zugedeckt ca. 5min dünsten. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Aufkochen und ca. 2min köcheln lassen. Soßenbinder einrühren, kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett golden rösten. Schinken fein würfeln und, bis auf etwas zum Bestreuen, in die Soße rühren. Nudeln mit Soße auf Tellern anrichten. Mit Pinienkernen und Schinken bestreuen.

Nährwerte: 710kcal/E27g/F32g/KH78g pro Portion

angelegt am: 27.03.2005

Rezept-Nr: 1712

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke