

Spinatnudeln mit Joghurtsoße

Nudel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 240g Mehl
- » 2 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 3 Knoblauchzehe(n)
- » 4 Schalotte(n)
- » 2 EL Öl
- » 600g Blattspinat
- » 8 Tomate(n)
- » 20g Pinienkerne
- » 50g Gratin-Käse
- » 1 Prise Muskat
- » 250g Joghurt (natur)
- » 2 EL geh. Minze

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Mehl, Eier, 2EL Wasser und Salz verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30min ruhen lassen.

2. Knoblauch und Schalotten abziehen, fein hacken. Im heißen Öl anbraten. Spinat zufügen, kurz dünsten. Tomaten waschen, würfeln, wie Pinienkerne und Käse unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Nudelteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und in 20 Rechtecke schneiden. Spinatmasse darauf verteilen. Seiten einklappen, Teigplatten aufrollen. In siedendem Salzwasser ca. 10min ziehen lassen.

4. Joghurt mit Salz, Pfeffer und Minze verrühren. Mit den Spinatnudeln und evtl. Minze anrichten.

Tipp: Wenn's mal schnell gehen soll, nehmen Sie einfach Lasagneplatten. Garen Sie diese vor dem Füllen ca. 5min vor, damit sie sich ausrollen lassen.

Nährwerte: 480kcal/E26g/F17g/KH69g pro Portion

angelegt am: 09.01.2004

Rezept-Nr: 785

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