

# Rezept November 2012 – Spinatnudeln

Für 2 Personen



## Zutaten

225 g	TK-Blattspinat	EL	Pinienkerne
1	Knoblauchzehe	20 g	Butter
1	Kleine Zwiebel		Pfeffer
120 g	Spiralnudeln		Muskat (WL)
50 g	Salz		

## So geht's

1. Spinat auftauen lassen und grob hacken. Knoblauchzehe und Zwiebel fein würfeln.
- 2 Nudeln in reichlich Salzwasser garen. Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten, Spinat 3-4 Min. mitdünsten lassen.
3. Pinienkerne ohne Fett rösten
4. Nudeln abgießen, Kochwasser auffangen. Die heißen Nudeln unter die Spinatmischung heben, evtl. mit etwas Kochwasser geschmeidig rühren. Mit Pinienkernen bestreut servieren.