

Penne mit Spinat - Käse - Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

		Sehr lecker und schnell
500	Gramm	Penne
1		Zwiebel(n), gehackte
1	Pack.	Rahmspinat oder Blattspinat (TK)
1	Pack.	Schmelzkäse
1		Zehe/n Knoblauch, gehackte
		Salz und Pfeffer
1	Schuss	Sahne
1	Pack.	Schinken, gekochter
		Öl
		Etwas Muskat
1	Schuss	Milch

Anleitung:

Die Nudeln wie gewohnt kochen und abgießen.

Die gehackten Zwiebeln in etwas heißem Öl so lange anschwitzen, bis sie glasig sind. Den gekochten Schinken würfeln und zusammen mit dem Knoblauch und Schmelzkäse dazu geben. Dann den Spinat in den Topf geben und alles zusammen so lange köcheln lassen, bis der Spinat aufgetaut und der Käse zerlaufen ist. Mit jeweils einem Schuss Milch und Sahne abrunden. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Sauce auf die Nudeln geben und servieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.:keine Angabe