

Penne mit Spinat

Zutaten für: 4 Portionen

350	Gramm	Penne rigate
1	Essl.	Öl
2		Zwiebel(n)
2		Knoblauchzehe(n)
300	Gramm	Blattspinat
150	Gramm	Schinken, gekochter
125	ml	Sahne
		Salz und Pfeffer
		Chilipulver
		Muskat

Anleitung:

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser ca. 12 Minuten kochen. Geschälte Zwiebeln in Würfel schneiden. Geschälten Knoblauch durchpressen. Beides im erhitzten Olivenöl andünsten. Gewaschenen, abgetropften Spinat dazugeben. Spinat bei milder Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Schinken in Streifen schneiden, mit der Sahne unter den Spinat geben. Mit den Gewürzen pikant abschmecken. Nudeln abgießen und die Spinat-Sauce darüber geben.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe