

## Spaghetti mit Spinat - Feta - Knobi - Soße

Zutaten für: 4 Portionen

2	Pack.	Spinat, TK
1	Pack.	Schafskäse
2	Essl.	Kräuterfrischkäse
2		Zehe/n Knoblauch
1		Zwiebel(n)
		Sahne, (Cremefine)-Kochen
		Pfeffer
		Salz
		Öl
500	Gramm	Spaghetti

### Anleitung:

schnell, simpel, kostengünstig Spinat langsam auftauen. In der Zwischenzeit die Zwiebel klein hacken und glasig anbraten. Spaghetti aufsetzen. Schafskäse grob zerbröseln und mit der Zwiebel, gepresstem Knobi und Frischkäse unter den Spinat rühren. Zum Verlängern etwas Sahne zufügen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Sauce zu den abgetropften Spaghetti servieren oder mischen.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe