

## Spinat - Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Nudeln
500	Gramm	Blattspinat
2	Essl.	Butter
150	ml	Milch
200	ml	Rahm
100	Gramm	Reis; gewaschen
100	Gramm	Parmesan; gerieben
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
1		Eigelb
1	Teel.	Italienische Kraeuter Gehackt

*REF*

---

-- Marianne Kaltenbach  
-- umgew. von Rene Gagnaux

### Anleitung:

Nudeln in viel Salzwasser knapp weich kochen.

Inzwischen Spinat ohne Wasser zugedeckt duensten, bis er zusammenfaellt. Gut ausdruecken (Sonst wird die Sauce verwaessert) und grob hacken. Butter zerfliessen lassen, Spinat zufuegen, kurz duensten, dann mit Milch und Rahm abloeschen. Langsam aufkochen. Die Haelfte des Kaeses, Salz, Pfeffer, Kraeutermischung und Muskatnuss zufuegen.

Heisse Nudeln gut abtropfen lassen und in einer vorgewaermten Schuessel anrichten. Die Sauce von der Heizquellen wegziehen, Eigelb mit dem Schneebesen darutenruehren, die Sauce ueber die Nudeln geben. Mit dem restlichen Kaese bestreuen und sofort servieren.