

Spinat - Sauce zu Penne

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 2 Portionen

1	Pack.	Spinat
4		Knoblauchzehen
1		Zwiebel
1		Chilischote, rot
3	Essl.	Olivenoel, extra
2		Eier, hartgekocht
250	Gramm	Penne
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss

Anleitung:

Den Spinat im Kuehlschrank oder in der Mikrowelle auftauen. Knoblauch, Zwiebel und entkernte Chilischote fein hacken und im Olivenoel anduensten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Wuerzen.

Aufgetauten Spinat unterruehren und alles ein wenig zusammnen koecheln lassen. Falls der Spinat zu dick ist als Sauce, mit etwas Wasser oder Fleischbruehe verduennen. Vorsicht, er spritzt beim Kochen!

Die Nudeln bissfest kochen, abgiessen und unverzueglich, so lange sie noch feucht sind, mit der Sauce vermischen. Die Eier zweimal so durch den Eierschneider druecken, dass Wuerfel entstehen (nach dem ersten Schneiden um 90 Grad drehen) und darueberlegen. Eventuell mit Basilikum garnieren.