

## Spinat mit Breiten Nudeln und Käsesauce

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Spinat
		Salz
2		Knoblauchzehen
2	Teel.	Oel
1		Zwiebel (30 g)
10	Gramm	Butter
400	Gramm	Crème fraîche
100	Gramm	Gruyère, fein gerieben (oder Emmentaler)
		Muskatnuss, frisch gerieben
		Pfeffer adM
250	Gramm	Breite Nudeln (am besten frische Papardelle)

### Anleitung:

Den Spinat putzen, waschen, in einem Sieb oder Durchschlag abtropfen lassen. In einem grossen Topf reichlich Wasser (3 l) mit Salz, einer gepellten Knoblauchzehe und Oel zugedeckt auf grosster Hitze in etwa 13 Minuten zum Kochen bringen.

Wenn das Wasser aufgesetzt ist, die Zwiebel und die zweite Knoblauchzehe pellen und fein wuerfeln, dann in einem Topf in der Butter glasig duensten. Crème fraîche zugeben und verruehren. Die Sauce in etwa 10 Minuten cremig einkochen lassen, dann den Kaese (etwas davon beiseite stellen) hineinruehren, bis er sich voellig aufgelooest hat. Die Kaesesauce mit Muskat und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Inzwischen die Nudeln in das sprudelnd kochende Wasser geben und 5 Minuten darin kochen lassen. Den Spinat jetzt mit zu den Nudeln geben und 5 Minuten mitkochen lassen. Dabei ein- oder zweimal duchruehren, damit sich Nudeln und Spinat mischen.

Beides mit einem Schaumloeffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in eine vorgewaermte Schuessel geben. Die Kaesesaucedarunterziehen. Die beiseite gestellten Kaeseraspeln darueberstreuen.

Vorbereitungszeit: 30' Garzeit: 10'