

Cremige Nudelsauce mit Cherrytomaten und Blattspinat

Zutaten für: 2 Portionen

0,2	Ltr.	Sahne
100	ml	Wasser
5		Kirschtomate(n), ohne Strunk
50	Gramm	Blattspinat (TK)
	Etwas	Mehl, zum Binden der Sauce
		Salz
		Pfeffer
		Brühe, gekörnt

Anleitung:

Die Sahne mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen ca. 25 ml kaltes Wasser mit einem Schneebesen mit ca. 2 EL Mehl glatt rühren. Das Mehlwasser langsam in die kochende Flüssigkeit einrühren. Die Sauce sollte flüssig sein, aber nicht so, dass die Nudeln in ihr schwimmen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Blattspinat-Würfel zum Auftauen hineinlegen. Die Kirschtomaten waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Brühpulver abschmecken und erst ganz zum Schluss die Tomatenscheiben vorsichtig unterheben. Auf dem Herd nochmals ganz kurz aufkochen.

Schmeckt am besten auf Farfalle.

Man sollte bei diesem Rezept darauf achten, dass das Gemüse keinesfalls zu lange mitgekocht wird. Die Tomaten sollten eigentlich nur warm werden. Außerdem sollte man das Rezept schon wegen der Optik nicht mit Rahmspinat zubereiten.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 250 kcal