

Farfalle - Florentine

Zutaten für: 4 Portionen

		Lecker, leicht, schnell
450	Gramm	Gefrorenen Rahmspinat
1	Essl.	Butter
2		Zwiebeln
		Salz
250	Gramm	Farfalle
60	Gramm	Durchwachsenen Speck
375	Gramm	Fleischwurst
		Geriebenen Parmesan

Anleitung:

1. Spinat bei Zimmertemperatur auftauen lassen
2. 1 EL Butter zerlassen
3. 1 Zwiebel würfeln, im Fett glasig andünsten, Spinat hinzufügen, ca.5 Minuten durchdünsten lassen, mit Salz würzen, warm stellen
4. Farfalle kochen und mit Spinat vermengen
5. Speck würfeln, in Fett auslassen
6. 1-2 Zwiebeln in Scheiben schneiden, mit Speck bräunen lassen, zu den Spinat-Nudeln geben
7. Fleischwurst enthäuten, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig ca. 5 Minuten braten lassen, auf den Nudeln anrichten
8. mit geriebenen Parmesan bestreuen