

Nudeltopf mit Spinat und Rahmlachs

Kategorien: Vollwert, Nudeln, Küche, Käse, Fisch

Zutaten für: 4 Portionenüche,

500	Gramm	Vollkornnudeln
2		Schalotten; fein gehackt
300	Gramm	Zarter Blattspinat
2	Essl.	Butter
1/2		Knoblauchzehe
		Salz
		Pfeffer
250	ml	Rahm
250	Gramm	Frischer Lachs
3	Essl.	Sbrinz; frisch gerieben

Anleitung:

Spinat putzen, nass in einen gutschliessenden Topf geben und kochen, bis er zusammenfaellt. Gut auspressen. Spinat mit den Schalotten und dem durchgepressten Knoblauch in der Haelfte der Butter duensten, bis alle Fluessigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unterdessen den Rahm in einem Topf mit weitem Boden auf die Haelfte einkochen lassen. Lachs in kleine Wuerfel schneiden und in der restlichen Butter zwei bis drei Minuten duensten. Lachs und Sbrinz unter den Rahm mischen.

Inzwischen Nudeln al dente kochen.

Nudeln abgiessen und einen Moment verdampfen lassen. Zum Spinat in den Topf geben und sehr gut mischen. Rahmsauce in eine vorgewaermte Schuessel giessen und die Nudeln darauf anrichten und mit zwei Gabeln mischen.