Penne Rigate an Spinat-Erdnuss-Sauce

geschrieben von Karin Knorr | 26. Januar 2013

Geht es euch auch oft so, ihr habt den ganzen Tag Termine und Erledigungen auf dem Plan und für eine Mahlzeit keine Zeit? Greift dann zu einem Fertiggericht oder nascht euch durch die Schränke? Für alle, die sich eine leichte schnelle Mahlzeit zubereiten möchten, ist das heutige Nudelgericht mit einer Spinatsauce genau das Richtige.

Zutaten für 2 Personen

160 g Nudeln (Penne oder Tagliatelle)
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Blattspinat
120 g Käse (Gouda oder Feta)
1 Hand voll gesalzene Erdnüsse
Öl zum Andünsten
Pfeffer, Salz, Chili

Zubereitung

Als Erstes die Nudeln in kochendes Wasser geben. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in Öl andünsten. Dann den Spinat und in Würfel geschnittenen Käse dazu geben. Am besten dabei bleiben und rühren, damit der Käse nicht anbrennt. Eventuell einen oder zwei Löffel Wasser dazu geben. In der Zwischenzeit sind die Nudeln fertig. Diese abgießen und mit den Nüssen zu der Spinat-Käse-Sauce geben. Und schon ist das Gericht fertig. Nun auf einem Teller anrichten und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Tipp: Ich hatte dieses Gericht mit Gouda probiert und es war ziemlich mild. Wer es herzhafter mag, kann kräftigeren Käse ausprobieren. Der Feta zum Beispiel bringt mehr Gewürz hinein und hat weniger Fett.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: Spinatpesto an Spaghetti, Pasta mit Fisch und Spinat

Ich wünsche euch viel Freude beim Experimentieren. Ladet euch doch wieder einmal Gäste ein und verwöhnt sie mit diesem einfachen und doch extravaganten Nudelgericht.

Eure Karin Knorr