



Pasta mit Spinat-Parmesan-Sauce

... herrlich würzig

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst die Sauce vorbereiten. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Olivenöl in eine große, hohe Pfanne geben und erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben. Paprikapulver, Cayennepfeffer, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Salz und Mehl hinzugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein oder Apfelsaft ablöschen, kurz köcheln lassen. Basilikum, Brühe und Milch hinzugeben und auf mittlerer Stufe 5-10 Minuten einkochen lassen. 2/3 des Parmesans (gerieben) sowie den Spinat hinzugeben, umrühren. Zum Schluss die Sahne hinzugeben und nochmal kurz aufkochen. Mit Salz abschmecken.

Derweil die Pasta bissfest kochen. Die Hälfte der Sauce zu der gekochten Pasta geben und gut verrühren. Auf Pastateller verteilen und mit der restlichen Sauce sowie geriebenem Parmesan servieren.

Einkaufsliste

Für 4-6 Personen

500 g Garofalo BIO Vollkorn-Fettucce

Spinat-Parmesan-Sauce

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 30 ml Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL getr. Rosmarin
- 1 TL getr. Thymian
- 1 TL Salz
- 20 g Mehl
- 100 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 100 g Parmesan
- handvoll frischer Basilikum
- 200 g Spinat (frisch oder TK)

