

Grüne Lurs-Spaghetti

Rezept für 4 Personen



400 g Vollkorn-Spaghetti

1 Packung Tiefkühl-Blattspinat

Salz, Pfeffer, Muskat

50 g geriebener Käse

1 Becher (150 g) Saure Sahne



Spinat nach Packungsanweisung auftauen. Mit etwas Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat würzen.

In einem großen Topf 4 Liter Wasser zum Kochen bringen. Etwas Salz in das kochende Wasser geben.

Die Spaghetti darin kochen (wie lange das dauert, steht auf der Nudel-Packung).

Spaghetti auf einem Sieb abgießen (Vorsicht, heiß!).

Nudeln in den Topf zurückgeben.

Zuerst den Spinat, dann den geriebenen Käse und zum Schluss die saure Sahne in die Nudeln unterrühren. Umrühren bis der Käse geschmolzen ist.

Guten Appetit!