

Penne in Spinatcrème mit Karotten

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Penne	g	500	750
Spinat kleingehackt	g	200	300
Frischkäse (Philadelphia)	g	140	210
Olivenöl	EL	3	4½
Karotten	g	120	180
Zwiebel	g	40	60
Salz, Pfeffer		n.B.	

VORBEREITEN:

1. Nudelwasser aufsetzen
2. Spinat nach Packungsanweisung garen.
3. Zwiebel hacken.
4. Möhren putzen und in kleine Würfel schneiden. 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren; kalt abschrecken und beiseite stellen.

ZUBEREITUNG:

1. Gehackte Zwiebeln in Olivenöl andünsten.
2. Gegarten Spinat zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. 125 ml Wasser zugeben und 4 Minuten köcheln lassen.
3. Mit dem Zauberstab alles zu einer glatten Crème verarbeiten.
4. Karottenwürfel zu fügen.
5. Sauce mit den gekochten Nudeln mischen.
6. Frischkäse unterheben und anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			