

Spinatsoße mit gerösteten Pinienkernen

Eine besondere Soße, die gut zu Nudeln passt

etwa 2 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Zubereiten:

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch darin glasig dünsten. Tiefgekühlten Blattspinat, Sahne sowie Gemüsebrühe zufügen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles mit geschlossenem Deckel etwa 10 Min. garen.

2 Zuletzt Gustin mit dem Wasser mit einem Schneebesen anrühren. Die angerührte Speisestärke in die vom Herd genommene Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen. Soße mit Salz und Gewürzen abschmecken und warm stellen.

3 Pinienkerne kurz in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.

4 Nudeln nach Packungsanleitung garen, mit der Soße servieren und zuletzt Pinienkerne aufstreuen.

Zutaten:

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
225 g tiefgekühlter Blattspinat (etwa 1/2 Pck.)
200 g Schlagsahne
100 ml Gemüsebrühe
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
2 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 EL Wasser
30 g Pinienkerne
250 g grüne Nudeln , z. B. Bandnudeln oder Farfalle