

Nudeln Rezepte

Bandnudeln In Blattspinat

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Nudelgericht, Salami, Spinat

300 g	Blattspinat	1	Bund Petersilie
400 g	Bandnudeln	1	Bund Schnittlauch
3	Knoblauchzehen	50 g	Butter
2	Schalotten	200 g	Ringsalami
1/2	Liter Sahne		

Bandnudeln kochen.

Sie sollten noch Biss haben.

Kleingehackte Schalotten und Knoblauchzehen in Butter glasig werden lassen, mit Sahne auffüllen und aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, den abgekochten Blattspinat hinzufügen und mit der Sahne etwas einkochen lassen.

Nudel dazugeben, klein geschnittene Petersilie und Schnittlauch unterheben.

Auf Tellern verteilen und mit in Scheiben geschnittener Ringsalami belegen.