

Spinat-Roquefort-Pasta

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti

Salz

250 Blattspinat (TK)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

150 ml Gemüsebrühe

50 ml Schlagsahne

50 g Roquefort

Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten, Knoblauch und Spinat hinzugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Die Sauce solange köcheln lassen, bis der Spinat aufgetaut ist.

Währenddessen Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

Zur Sauce Roquefort und Sahne zugeben, cremig einköcheln lassen. Die gekochten Spaghetti in die Pfanne geben und mit der Sauce vermengen.

Auf vorgewärmten Tellern mit frisch gemahlenem Pfeffer und einem Spritzer Olivenöl servieren.