

Pasta mit Spinat von André Marty

Mengen für 9 Personen

1.35 kg Spinat
9.0 cl Olivenöl
4.5 Stück Knoblauchzehen
135 g Zwiebel
405 g Crème fraîche
180 g Sprinz
1.125 TL Salz
18 g Muskatnuss
27 g Pfeffer

Teigwaren «al dente» kochen, abtropfen.

Spinat zugedeckt in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen, beiseite stellen.

Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen, Knoblauch und Zwiebel goldbraun braten.

Spinat, Crème fraîche und Sprinz daruntermischen. Sauce nur noch heiss werden lassen, würzen. Teigwaren begeben, alles mischen.