

Spinat Sauce zu Penne von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Spinat
1.0 dl Olivenöl
5.0 Stück Knoblauchzehen
150 g Zwiebel
450 g Crème fraiche
3 dl Milch
1.0 dl Bouillon (flüssig)
200 g Sprinz
1.25 TL Salz
20 g Muskatnuss
30 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.