

Schnelle Spinatsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 mittelgroße Zwiebel, 600 gr Spinat (tiefgekühlt), 200 gr Kräuterschmelzkäse, 150 ml Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Esslöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in Olivenöl andünsten, Spinat zugeben und auftauen. Schmelzkäse und Milch zugeben und unter regelmäßigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Spiral- oder Bandnudeln servieren.

Guten Appetit!