

# Einfache Spinatnudeln



200 g Nudeln  
140 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)  
1 Knoblauchzehe  
300 g TK-Blattspinat  
Muskatnuss, Salz, Pfeffer  
Feta nach Belieben

## Zubereitung

- 1 Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
- 2 Knoblauch schälen und pressen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Knoblauch darin kurz anbraten. Blattspinat hinzugeben und ca. 5 Minuten garen.
- 3 4 EL Nudelwasser abnehmen und mit Frischkäse, 1 kleinen Prise Muskatnuss, 1 Prise Salz und etwas Pfeffer zum Spinat in die Pfanne geben, verrühren. Alles ein paar Minuten einkochen lassen.
- 4 Pasta abgießen und zum Spinat geben. Alles gut vermischen und weitere 1-2 Minuten köcheln lassen. Nach belieben Feta über die fertigen Spinatnudeln geben.