

Pasta mit Spinat-Rahm-Sauce

Cremig. Schnell. Wohltuend. Wir lieben Nudeln in allen Farben und Formen. Eine unserer Lieblingskombinationen: Tortiglioni mit Spinatrahmsauce. Als eins der ersten Gerichte, die ich jemals gekocht habe, schmeckt es für mich einfach nach Zuhause. Dabei ist der Pasta-Klassiker nicht nur schnell gezaubert, sondern auch besonders reichhaltig. Trotzdem kochen wir meist eine extra große Portion, die direkt für zwei Tage reicht.



Pasta mit Spinat-Rahm-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Gramm Tortiglioni oder Penne | 1,2 Kilogramm frischer Spinat oder 600 Gramm tiefgefrorener Spinat | 200 Gramm Frischkäse | 2 Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen | 2 Esslöffel Olivenöl | 1 Zitrone | 1 Teelöffel Pfeffer (grob gemahlen) | Salz



Pasta mit Spinat-Rahm-Sauce | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. 2. Spinat waschen bzw. auftauen und überschüssiges Wasser auspressen. 3. Pastawasser mit viel Salz aufsetzen. 4. Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl glasig braten. 5. Spinat hinzugeben und fünf Minuten mitbraten. 6. Frischkäse hinzugeben und einrühren bis eine cremige Sauce entsteht. 7. Nudeln al dente kochen. 8. Spinat-Rahm-Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. 9. Pasta mit der Sauce vermengen und servieren.

Dazu passt hervorragend: [Lachs in Sesamkruste](#)! Jetzt noch mehr [Pasta-Gerichte](#) und [Rezepte mit Spinat](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 694 Kalorien | 16,2 Gramm Fett | 105,8 Gramm Kohlenhydrate | 29,2 Gramm Eiweiß