

Spaghetti á la Punkrock

Pasta mit Spinat-Käse-Sahnesoße



Für 4 Personen braucht ihr:

- 500g Spaghetti oder andere Nudeln
- 1 Packung (450g) Rahmspinat mit Blubb
- 1 Packung geriebenen Käse oder 200g Käse den ihr selber reibt
- 1 Becher süße Sahne oder die fettarme Variante 200ml Milch
- Salz, Pfeffer und Knoblauch, Öl

Zubereitung:

1. Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und nach Packungsanweisung kochen.
2. Wenn ihr frischen Knoblauch verwendet, müsst ihr diesen erst schälen und seeeehr klein schneiden. Dann bratet ihr ihn in etwas Öl an.
3. Jetzt kommt der Rahmspinat dazu. Wenn er noch gefroren ist, gebt ruhig schon etwas von der Sahne oder der Milch dazu, dann taut er schneller auf.
4. Wenn der Spinat aufgetaut ist, die restliche Sahne oder Milch dazugeben und aufkochen lassen.
5. Nudeln nicht vergessen! Was sagt die Uhr? Nochmal umrühren ???
6. Wenn der Spinat kocht, geben wir immer mindestens $\frac{1}{2}$ Packung geriebenen Käse dazu und lassen noch etwas zum Drüberstreuen übrig. Aber das ist Geschmackssache. Vergesst nicht, kräftig zu rühren, sonst brennt euch der Käse an.
7. Wenn der Käse geschmolzen ist: mit Salz & Pfeffer würzen (und falls ihr Knoblauchpulver statt frischem Knoblauch verwendet, kommt von diesem jetzt auch etwas hinzu)
8. Wenn die Nudeln fertig sind, werden sie in ein Nudelsieb abgossen.
9. Die Nudeln auf Teller füllen und die Soße darüber geben. Wer mag kann das Ganze noch mit geriebenem Käse bestreuen. Fertig. MMMMMhfff, LECKER !!!!

Guten Appetit !!!