



demeter

Hof Mahlitzsch GbR
Mahlitzsch Nr. 1
01683 Nossen
Tel: 035242-65620
Fax: 035242-656219



Bandnudeln mit Kräuterspinat



Zutaten

800 g Bandnudeln,
400 g junger Blattspinat,
400 g Champignons,
2 Zwiebeln,
150 ml Sahne,
100 ml Crème fraîche,
150 ml Gemüsebrühe,
1 EL Bohnenkraut gerebelt,
Butter,
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein hacken, Pilze putzen und vierteln.
Beides in Butter goldbraun anschwitzen und mit der Gemüsebrühe löschen. Den Spinat waschen, klein schneiden und dazugeben.
Mit Sahne und Crème fraîche begießen, pfeffern, salzen und das Bohnenkraut dazugeben. Alles bei geschlossenem Deckel ca. 5 Min. köcheln lassen. Nudeln wie gewohnt kochen und gemeinsam mit dem Gemüse servieren.
Der Spinat lässt sich problemlos durch Mangold ersetzen.