Bandnudeln mit Spinat und Gorgonzola

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Echt italienisch – Schnelles Rezept und einfach in zwei Arbeitsgängen darzustellen

Zutaten

- 300 g Bandnudeln
- 200 g frischen Blattspinat, geputzt, mehrfach gewaschen
- (Selbstverständlich ist auch ein gutes T.K. Produkt geeignet)
- 2 Schalotten in kleinen Würfeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- 50 g Gorgonzola, zerbröckelt
- 50 g Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Den frischen Blattspinat mehrfach waschen, trocken schleudern oder auf ein Küchentuch legen.

Schritt2

Die gehackten Schalotten und den Knoblauch in reichlich Butter anschwitzen, den Spinat, dazu geben.

Schritt3

Die "Al dente " gekochte Bandnudeln (5-6 min.) auf einen Küchen - Durchschlag schütten. Zum Spinat geben, kurz durchschwenken.

Schritt4

Mit Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss ev. etwas Knoblauch würzen.

Schritt5

In eine Auflaufform geben und mit zerbröckeltem Gorgonzola und einigen Butterflöckchen belegen, verteilen.

Schritt6

Für ca. 10 Minuten in den auf 180° C vorgeheizten Backofen stellen, bis der Gorgonzola lecker zerlaufen ist.

Schritt7

Sofort servieren.

Tags: fleischlos

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bandnudeln-mit-spinat-und-gorgonzola/