

# Spaghetti mit Blattspinat mit Croutons, Gorgonzola und Rauchspeck

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell und preiswert und dabei leicht und bekömmlich

## Zutaten

- 500 g Spaghetti
- 125 g magerer Rauchspeck in Scheiben geschnitten
- 100 g Gorgonzola
- 1/2 Becher Crème fraiche
- Butter oder Olivenöl
- 2 Schalotten
- 1/2 kg frischer Blattspinat
- 3 Scheiben Toastbrot
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Gorgonzola grob zerbröckeln.

### Schritt3

Das Toastbrot entrinden und in 1/2cm große Würfel schneiden

#### **Schritt4**

Den Rauchspeck trocken und kross heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

#### **Schritt5**

In dem gleichen Speckfett, die Croutons goldbraun braten., ev. etwas salzen und pfeffern.

#### **Schritt6**

Die Spaghetti herkömmlich in Salzwasser "al dente" kochen.

#### **Schritt7**

Der Ansatz:

#### **Schritt8**

Die fein gewürfelten Schalotten in reichlich Butter glasig anschwitzen, den gut geputzten und gewaschenen Blattspinat dazu geben. 5Salzen, pfeffern und etwas Muskatnuss und Crème fraiche darüber geben, nur 1 - 2 min. zusammen schmoren.

#### **Schritt9**

Die fertigen Spagetti direkt aus dem Kochwasser dazu geben und alles gut mischen, die Gorgonzolawürfel unterheben, leicht schmelzen lassen.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Spinat - Spaghetti in einer feuerfesten Form (Cocotte) anrichten und mit den Croutons und den Speckscheiben garnieren.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** einfach, pastagerichte für jeden tag, pikant, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-mit-blattspinat-mit-croustons-gorgonzola-und-rauchspeck/>