

Pasta mit Spinat von DIEküche

Mengen für 15 Personen

1.88 kg Penne
2.25 kg Spinat
1.5 dl Olivenöl
7.5 Stück Knoblauchzehen
225 g Zwiebel
675 g Crème fraîche
300 g Sprinz
1.875 TL Salz
30 g Muskatnuss
45 g Pfeffer

Teigwaren «al dente» kochen, abtropfen.

Spinat zugedeckt in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen, beiseite stellen.

Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen, Knoblauch und Zwiebel goldbraun braten.

Spinat, Crème fraîche und Sprinz daruntermischen. Sauce nur noch heiss werden lassen, würzen. Teigwaren begeben, alles mischen.