

Pasta mit Spinat von DIEküche

Mengen für 43 Personen

5.38 kg Penne
6.45 kg Spinat
4.3 dl Olivenöl
21.5 Stück Knoblauchzehen
645 g Zwiebel
1.93 kg Crème fraîche
860 g Sprinz
5.375 TL Salz
86 g Muskatnuss
129 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.