

Lagerkochbuch.ch



Spinat Sauce zu Penne von Oliver Roos

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Spinat

1.0 dl Olivenöl

5.0 Stück Knoblauchzehen

150 g Zwiebel

450 g Crème fraîche

3 dl Milch

1.0 dl Bouillon (flüssig)

200 g Sprinz

1.25 TL Salz

20 g Muskatnuss

30 g Pfeffer

Teigwaren «al dente» kochen, abtropfen.

Spinat zudeckt 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 Sbrinz daruntermischen. Sauce nur noch heiß werden lassen, würzen. Teigwaren beigeben, alles mischen.