

Spinat Sauce zu Penne

von Oliver Roos

Mengen für 25 Personen

3.75 kg Spinat
2.5 dl Olivenöl
12.5 Stück Knoblauchzehen
375 g Zwiebel
1.13 kg Crème fraiche
7.5 dl Milch
2.5 dl Bouillon (flüssig)
500 g Sprinz
3.125 TL Salz
50 g Muskatnuss
75 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.