

FARFALLE MIT SPINAT UND ZIEGENKÄSE

FARFALLE MIT SPINAT UND ZIEGENKÄSE

Ein schnelles Abendessen für kurze Tage - ich bringe gerade Ordnung in meinen Tiefkühler und habe dort noch eine halbe Packung Rahmspinat gefunden. Der wollte verwertet werden und dazu passen ganz wunderbar der halbe Becher Creme fraîche und ein Kohlrabi aus dem Kühlschrank. Zwiebeln, Knoblauch, Farfalle und ein Päckchen Ziegen-Feta - schon ist unser Abendessen fertig!



Zutaten für 2-3 Personen:

250g Rahmspinat

1 Tasse Wasser

70g Creme fraîche

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleiner Kohlrabi

etwas Rapsöl

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

200g Farfalle

200g Ziegenkäse (Ziegen-Feta)

Zubereitung:

Die Zwiebel, den Knoblauch und den Kohlrabi schälen und in kleine Stücken würfeln. In einem kleinen Topf etwas Öl erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Den Spinat und eine Tasse Wasser dazu geben und alles bei mittlerer Hitze erwärmen. Einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Pasta darin ca. 12 Minuten al dente garen.



Die Creme fraîche unter den Spinat rühren und das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen. 2/3 vom Ziegenkäse klein bröseln und in der Sauce schmelzen lassen. Die Sauce mit Muskat abschmecken.



Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Mit der Hälfte der Sauce vermengen und auf die Pastateller aufteilen. Auf jede Portion noch einige Löffel Sauce und den etwas von dem restlichen, klein gebröselten Ziegenkäse geben.

Schnell und lecker!

