

Spinatnudeln

Zutaten für 4 Personen:

500g (Band-)Nudeln
800g Rahmspinat
400g Lachs
1 Zitrone
Soße
Salz
Gemüsebrühe

Zuerst die Nudeln entsprechend der Packungsanleitung kochen und währenddessen den Lachs mit dem Saft von einer Zitrone beträufeln. Schließlich den Lachs anbraten und ihn mit Salz würzen. Danach den Rahmspinat auftauen lassen sowie aufwärmen.

Zutaten Soße:

3EL Margarine
3EL Mehl (Typ 1050)
600ml Wasser
1EL Gemüsebrühe
200g Kräuterschmelzkäse
Salz
etwas Sahne

Als erstes die Margarine in einem Topf erhitzen, bis alles geschmolzen ist. Schließlich das Mehl unter ständigem Rühren darin anschwitzen. Das Wasser mit der Gemüsebrühe in die Mehlschwitze gießen und aufkochen lassen. Danach den Kräuterschmelzkäse hinzufügen und etwas Salz sowie Sahne dazugeben. Die fertige Soße und den zerkleinerten Lachs in den Rahmspinat geben. Zum Schluss die Nudeln untermischen. Guten Appetit! 😊

