



Schupfnudeln mit Spinat Feta Gemüse

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g frischer Spinat es geht aber auch TK Spinat
- 500 g Schupfnudeln
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 100 g Schafskäse
- 50 g Creme Fraiche
- 1 TI Zitronenschale
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Schupfnudeln in eine Pfanne mit Butter Goldgelb braten 10-15 min
2. Spinat von groben Blattrippen befreien. Dünne Blattrippen können ruhig erhalten bleiben. Sie sorgen für etwas Biss und eine schöne Farbe. Den Spinat anschließend gründlich in Wasser waschen, um den gesamten Sand zu entfernen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen, oder eine Salatschleuder verwenden.
3. Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem großen Topf in Butter anschwitzen. Wenn sie glasig sind, den Spinat hinzugeben und bei geschlossenem Deckel zusammenfallen lassen. Spinat je nach gewünschter Konsistenz 5-10 Minuten kochen lassen und zum Schluss mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer
4. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln Putzen und mit den Grün in feine Ringe schneiden.
5. Schafskäse in ca. 1cm große Würfel schneiden.
6. Von der Bio-Zitrone 1TI Schale abreiben.
7. Ist der Spinat fertig heben wir die Frühlingszwiebel, Creme Fraiche und die Zitronenschale unter. Jetzt vorsichtig den Schafskäse unterheben und Servieren.

Guten Appetit