

# Spaghetti in Spinat-Käse-Sauce Für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 500 g Spaghetti</li><li>• 750 g Spinat (Blattspinat, tiefgefroren)</li><li>• 400 g Schmelzkäse</li><li>• ca. 6-7 Tl Gemüsebrühe-Pulver</li><li>• Salz, Pfeffer und Muskat</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Spinat, Käse und Gemüsebrühe-Pulver in Topf geben, 750 ml Wasser dazugeben, langsam bei mittlerer Stufe erwärmen</li><li>2. Gesalzenes Nudelwasser zum Kochen bringen, dann Nudeln nach Packungsanleitung kochen.</li><li>3. Sobald der Käse geschmolzen und der Spinat aufgetaut ist, mit Pfeffer und Muskat abschmecken.</li><li>4. Nudeln abgießen, auf Teller geben und Sauce darüber geben.</li></ol>