

# *Nudeln in Spinat - Feta Sauce*



## **Zutaten:**

1 Paket	<i>Nudeln, am besten Spirelli</i>
450 Gramm	<i>Spinat (Rahmspinat)</i>
200 Gramm	<i>Feta-Käse</i>
2 Esslöffel	<i>Schmand</i>
2 Scheiben	<i>Gekochter Schinken</i>
nNach Bedarf	<i>Pinienkerne</i>



## **Zubereitung:**

1. den Rahmspinat in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren auftauen.
2. den Feta mit einer Gabel klein drücken und zusammen mit dem Schmand zum Spinat geben.
3. fünf Minuten unter rühren erwärmen (nach Geschmack noch würzen bzw. abschmecken)
4. die fertig gegarten Nudeln auf die Teller geben, mit Spinatsoße bedecken.
5. zum Schluss eine Scheibe gekochten Schinken klein würfeln und darüber streuen
6. so wie die Pinienkerne (kurz geröstet) dabei geben