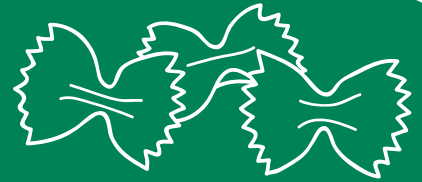




T. SCHICK & M. SOLLBAUER KOCHEN NUDELN MIT BLATTSPINAT-RAHMSAUCE

ZUTATEN:

- 500 g frischer Blattspinat
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 100 ml Schlagobers
- 100 ml Milch
- 400 g Nudeln
- Gewürze nach Wahl



ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Nudeln in kochendes Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen lassen.
2. Währenddessen die Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne mit zwei Esslöffel Öl anbraten und anschließend den Blattspinat hinzugeben.
3. Danach Schlagobers und Milch unterrühren, einige Minuten köcheln lassen. Dazwischen immer wieder umrühren.
4. Mit beliebigen Gewürzen den Geschmack noch verbessern und anschließend die entstandene Sauce mit den Nudeln mischen.

Guten Appetit!

Die Kochkünste der beiden Spieler findet ihr unter tv.skrapid.at im Video!

