

Spinat-Champignon-Curry mit Spaghetti

Zutaten für 4 Portionen:

1kg Spinat – 300g Champignons – 1 Zwiebel – 250ml Gemüsebrühe – 1 EL Butter – Öl – 2 TL Currypulver – 200ml Sahne – Salz – Pfeffer – 500g Spaghetti – 100g Parmesan

Zubereitung:

- Spinat putzen, gründlich waschen und in der Salatschleuder trocken schleudern
- Champignons putzen und in Scheiben schneiden
- Zwiebel schälen und würfeln
- Butter und etwas Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Champignons darin unter Rühren anbraten bis die Pilze Farbe bekommen
- Curry darüber streuen und kurz mit andünsten
- Spinat zugeben und mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen
- Bei mittlerer Hitze schmoren bis der Spinat zusammengefallen ist
- In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanleitung garen, abgießen und abtropfen lassen
- Spaghetti mit Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit geriebenem Parmesan bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

