

# Pasta mit Spinat und Frischkäse

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 25 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

500 g Penne oder Fusilli  
100 g Parmesan  
2 EL Olive-Zitrone Würzöl  
400 g TK-Blattspinat  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
150 ml Gemüsebrühe  
150 g Kräuterfrischkäse  
Meersalz und schwarzer Pfeffer  
Muskat



## Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Olive-Zitrone Würzöl in eine große Pfanne geben und darin die Zwiebeln und Knoblauch andünsten. In der Zwischenzeit Wasser für die Nudeln aufsetzen, leicht salzen und die Pasta darin al dente garen. Den Blattspinat und die Brühe hinzugeben und aufkochen lassen. Für ca. 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln. Frischkäse und Parmesan unterrühren. Nudeln durch ein Sieb geben, abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben. Alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf Teller verteilen und mit Parmesan garnieren.