



Vorspeise oder Hauptgang

# Pasta mit Spinat und Gorgonzola

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	Spaghetti, Spiralnudeln, Penne, Rigatoni oder Farfalle
500 gr	Spinat (tiefgefroren oder frisch zubereitet), fein gehackt
250 gr	Gorgonzola, reif
2 dl	Rahm
1 Stück	Zwiebel, gross, fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch, gepresst (oder ganz fein gehackt)
1 TL	Gemüsebouillon-Pulver (Instant) oder 1/2 Gemüsebouillonwürfel (es darf auch Rindsbouillon sein)
100 gr	Parmesan, gerieben
	Butter oder 2 EL Olivenöl (kalt gepresst) für's Andünsten der Zwiebeln
	Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Spinat	Den Spinat fein hacken.
Kasserolle, Butter oder Olivenöl, Gehackte Zwiebel, Knoblauch	In einer grossen Kasserolle den Butter oder das Olivenöl erhitzen und die fein gehackte Zwiebel glasig dünsten. Den Knoblauch dazupressen.
Spinat	Den gehackten Spinat dazugeben und mitdünsten. Regelmässig umrühren.
Rahm, Gorgonzola, Bouillon Aromat, Salz sowie Pfeffer	Mit dem Rahm ablöschen und den Gorgonzola in Stücke geschnitten dazugeben. Das Bouillon-Pulver beifügen. Mit Aromat, wenig Salz sowie kräftig Pfeffer aus der Mühle würzen. Umrühren bis der Käse geschmolzen ist.  Auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten leise köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren.
Pasta, Parmesan gerieben	Die Pasta in reichlich Salzwasser «al dente» kochen. Abgiessen und in die Kasserolle mit der Spinat/Käsesauce geben. Den Parmesan dazu geben und umrühren. Kurz ziehen lassen und allenfalls – sofern notwendig – nachwürzen.  Auf vorgewärmten Tellern servieren.