



Vorspeise oder Hauptgang

Spaghetti mit Spinat und Boursin

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

500 gr	Spaghetti
1 Portion	Pfeffer-Boursin (150 gr)
1 Stück	Zwiebel, fein gehackt
400 gr	Blattspinat (frisch zubereitet oder tiefgefroren)
3 dl	Rahm (oder Halbrahm)
	Butter für das Andünsten der Zwiebel
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 gr	Parmesan gerieben

Zubereitung:

Kasserolle 1	In einer grossen Kasserolle die Spaghettis im Salzwasser «al dente» kochen
Kasserolle 2, Butter, Zwiebel	In einer grossen Kasserolle in der Butter die fein gehackte Zwiebel glasig dünsten.
Spinat, Rahm, Boursin	Den Rahm, den Spinat sowie den Boursin begeben und zusammen aufkochen. Zuerst probieren und danach (sofern nötig) mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Sauce zu dick sein, etwas Rahm nachgiessen (oder mit etwas Rindsbouillon verdünnen).
Spaghettis	Die «al dente» gekochten Spaghettis, gut abtropfen lassen und in die Sauce geben. Gut mischen und sofort auf vorgewärmten Tellern servieren. Frisch geriebener Parmesan dazu servieren.

Tipp:

Wenn Sie tiefgefrorenen Rahm-Spinat verwenden, nehmen Sie lediglich 2 dl Rahm für die Sauce.