

# GRENZENLOS KOCHEN

## NUDELSALAT MIT SPINAT UND GETROCKNETEN TOMATEN

WIE NICKI IHN UNS ZAUBERT...



### Zutaten (4 Personen)

500 gr frischer Spinat  
3 Frühlingszwiebeln  
1 kl. Bund frischer Oregano  
1 Chili-Schote  
2 Knoblauchzehen

2 Gläser eingelegte ge.  
Tomaten  
300 gr Farfalle  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer

Die Farfalle al dente kochen.

Die Chili-Schote und den Knoblauch fein kacken. Den Knoblauch in Olivenöl andünsten, anschließend Chili und Spinat dazugeben und etwa 5 Minuten mitdünsten.

Die Frühlingszwiebel und die getrockneten Tomaten ebenfalls fein schneiden und unter den angedünsteten Spinat heben.

Die Farfalle dazu, alles gut mischen, würzen und ziehen lassen.

**DAZU FRISCHES SELBSTGEMACHTES KNOBLAUCHBROT - PERFEKT!  
WER WILL, KANN AUCH NOCH PARMESAN OBEN DRAUF STREUEN ...  
BUON APPETITO, EURE NICKI**



**MüZe Süd**

Familienzentrum Stuttgart e.V.