

# Nudeln auf Blattspinat mit frischen Steinpilzen

## Zutaten:

|         |   |
|---------|---|
| 2       | Zwiebeln  |
| 3       | Knoblauchzehen  |
| 500 g   | Blattspinat   |
| 2 TL    | Öl  |
| 1 Tasse | Gemüsebrühe   |
| 100 g   | Soja-Sahne  |
| 200 g   | Frischkäse mit Kräutern   |
| 1 Pck.  | Nudeln von Gaby's Nudelküche  |
| n. B.   | geriebener Käse (zum Bestreuen)<br><i>Nach Belieben und Saison : frische Steinpilze</i> |

⇒ *Das Rezept ist für 4 Portionen.*

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln im siedenden Wasser nach Packungsangabe kochen, abgießen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasig schwitzen. Den Knoblauch fein zerhacken und mitbraten, dann den kleingeschnittenen Blattspinat dazugeben alles mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und etwas mitbraten. Danach die Steinpilze in einer Pfanne kräftig anbraten und ebenfalls etwas würzen. Dann erst den Spinat und dann die Pilze in einer feuerfesten Form auslegen und die Nudeln darüber verteilen.

Die Gemüsebrühe, die Sojasahne und den Frischkäse miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und das Ganze gleichmäßig über den Auflauf verteilen, Käse drüberstreuen.

Im auf 180 - 200°C vorgeheizten Backofen 20 – 30 min. backen, bis der Käse braun ist.