

Kochen mit Klaus

Leicht & Lecker!

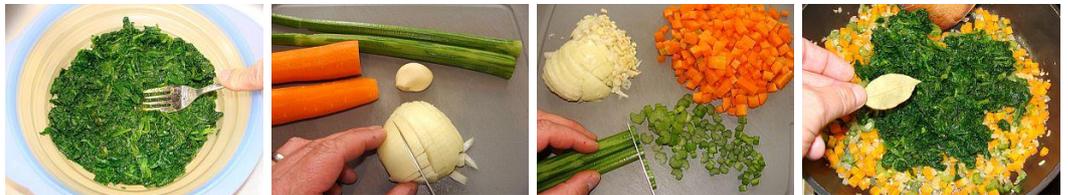
Orecchiette mit Muschel-Spinatsauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- ½ Zwiebel, 2 Möhren, 2 Stangen Sellerie, 350 g TK-Blattspinat, Salz,
- Pfeffer, Zitronensaft, 1 Lorbeerblatt, 200 g Orecchiette-Nudeln,
- 1 Knobizehe, 250 ml Gemüsebrühe, 200 g Miesmuscheln (Glas),
- 250 ml Cremefine, heller Saucenbinder, Muskatnuss, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Spinat auftauen lassen u. ausdrücken. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Möhren klein würfeln. Sellerie in Scheiben schneiden.



2. Sellerie, Zwiebeln, Knobi u. Möhren in heißem Öl andünsten. Spinat zugeben u. einige Min. mitbraten. Lorbeer zugeben, mit Brühe u. Cremefine ablöschen. 10 Min. köcheln lassen. Nudeln nach Angabe zubereiten.



3. Saucenbinder einrühren u. aufkochen. Muscheln abtropfen lassen u. unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Zitronensaft würzen. Nudeln abgießen, mit der Sauce u. Petersilie bestreut servieren.



Tipp des Chaoten: Es können noch rosa Beeren zugegeben werden!

