

Spaghetti mit Frühlingsenergie

Zutaten:

- 200g Spinat
- 200g Brennesselspitzen
- eine kleine Zwiebel
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Teelöffel Stärke
- 100 ml Sahne
- Spaghetti oder Nudeln
- Hartkäse
- evtl. gehackter Knoblauch

Zubereitung:

- Spinat und Brennesseln nach dem Waschen klein schneiden.
- Kleingeschnittene Zwiebel mit Butter anschwitzen.
- Spinat und Brennesseln dazugeben und andünsten.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat nach Belieben würzen.
- Einen Teelöffel Kartoffelstärke in die Sahne rühren.
- Damit wird die grüne Masse eingedickt.
- Unter heiße Spaghetti oder andere Nudeln geben.
- Wer mag gibt geriebenen Hartkäse und gehackten Knoblauch darüber.

Die Brennesseln bringen so richtig grüne Frühlingsenergie.
Ein Rezept von Rosa Beham.