



**Biohof am Kolk**  
ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

Biohof am Kolk • Gänhauk 22 • 49624 Lönningen-Angelbeck

Biohof am Kolk GbR  
Gänhauk 22  
49624 Lönningen-Angelbeck  
Telefon: +49 152-282 450 41

info@biohof-am-kolk.de  
www.biohof-am-kolk.de

## Rezeptidee

# Schupfnudeln mit Spinat

### Zutaten:

- Spinat 400g
- Porree 2 Stg
- Schupfnudeln 500g (pfannenfertig)
- Knoblauch 2 Zehen
- Frischkäse 100g
- Sahne 100g
- Wasser 50 ml
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Beim Spinat die Wurzeln abschneiden, danach gut waschen! Porree klein schneiden, Knoblauch fein hacken und beides mit Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen.

Dann nach und nach den Spinat dazugeben, bis er komplett zusammengefallen ist. Nun Frischkäse, Sahne und Wasser dazugeben und verrühren, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Dann kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zum Schluss die Schupfnudeln dazu und alles 5-10 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit!