

Spiralen mit Spinat



Zutaten

für 2 Personen

200g Teigwaren (z.B. Spiralen)
1 Zitrone
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Öl
100g Blatt-Spinat
100g Feta (oder Mozzarella)
Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht

Teigwaren al dente kochen.

Ca. 2dl Kochwasser beiseitestellen.

Teigwaren abtropfen und zurück in die Pfanne geben

Zitronenschale abreiben und Saft der Zitrone dazugeben und mischen.

Zwiebeln in feine Ringe schneiden und anschwitzen (ca. 1 Minute).

Spinat daruntermischen, würzen und mit dem Kochwasser unter die Teigwaren mischen.

Feta zerbröckeln und darüberstreuen