

### Fettuccine mit Knoblauch-Spinat

Kategorie: Nudelgerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

500 g Fettuccine  
Olivenöl für die  
Pfanne  
3,0 Knoblauchzehen  
500 g Spinat  
100 ml Sahne  
geriebene  
Muskatnuss  
Salz & Pfeffer  
70,0 g frisch geriebener  
Parmesan

(Angaben für 4 Personen)

*Wenn's mal schnell gehen und trotzdem so richtig gut schmecken soll, dann ist dieses Pastagericht eine gute Wahl.*

#### Zubereitung

Die Fettuccine bissfest kochen. Den Spinat gründlich waschen und putzen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch durch eine Presse hinein pressen und andünsten. Den Spinat dazugeben und dünsten, bis er zusammengefallen ist. Die Flüssigkeit abgießen. Die Sahne angießen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fettuccine und die Hälfte des Parmesan unter den Spinat heben und noch eine Minute garen, dann sofort servieren. Den restlichen Parmesan separat dazu reichen.

