

Spghettini an Knoblauchsauce mit Spinat und Croûtons

für 4 Personen



Zutaten

- 1 Schalotte, gross
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Butter, (1)
- 1.5 dl Gemüsebouillon
- 1.5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Butter, (2)
- 0.5 Teelöffel Currypulver
- 400 g Spaghetti, dünn
- 500 g Spinat, frisch
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Butter, (2)
- 0.5 Teelöffel Currypulver
- 400 g Spaghetti, dünn
- 500 g Spinat, frisch

1. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. In einer kleinen Pfanne die erste Portion Butter (1) erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Bouillon dazugießen und alles zugedeckt etwa 10 Minuten kochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Toastbrot in kleine Würfelchen schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl und die zweite Portion Butter (2) erhitzen. Die Brotwürfelchen darin unter häufigem Wenden auf mittlerer Hitze golden rösten. Zuletzt die Croûtons leicht salzen und mit etwas Currypulver würzen.

4. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Spghettini hineingeben und bissfest garen.

5. Inzwischen den Spinat gründlich waschen.

6. Wenn die Spghettini den richtigen Garpunkt erreicht haben, den Spinat beifügen und nur gerade zusammenfallen lassen. Dann alles in ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen, dann sofort wieder in die Pfanne zurückgeben.

Die heisse Knoblauchsauce beifügen, alles sorgfältig mischen und auf einer grossen vorgewärmten Platte oder in tiefen Tellern anrichten. Mit den Croûtons sowie nach Belieben mit etwas geriebenem Parmesan oder Sbrinz bestreuen.

(Quelle: www.wildeisen.ch)