



# Schleifen in Tomaten- & Spinat Soße



## Zutaten

- › 250 g Schleifen Nudeln
- › 250 g TK-Spinat
- › 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- › 100 ml Sahne
- › 100 ml Milch
- › 1 kleine rote Zwiebel
- › 1 Knoblauchzehe
- › 2 EL Mehl
- › ca. 30 g Parmesan
- › 1 1/2 EL Olivenöl
- › 1 1/2 TL getrockneter Oregano
- › Salz & Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen und anschließens Abschütten und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebel abziehen und fein Würfeln. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch glasig andünsten.

Nun kommt das Mehl hinzu und alles wird gut verrührt und wird für 3-4 Minuten angebraten.

Alles mit der Sahne und der Milch ablöschen und unterrühren alles aufkochen lassen.

Jetzt kommt die Dose mit den gehackten Tomaten hinzu und lockert die Soße wieder etwas auf. Alles mit Salz, Pfeffer, Oregano und Parmesan würzen und ein paar Minuten köcheln lassen.

Nun den Spinat unterrühren und alles ziehen lassen und ggf. umrühren. Kurz vor dem Servieren kommen noch die Kirschtomaten dazu, diese halbieren und unterheben.

Die Nudeln unter die Soße heben und alles servieren.

Wer mag kann noch frischen Parmesan darüber streuen und frische Tomaten dazu garnieren.

