



Feta-Spinat Schupfnudel-Pfanne

Feta-Spinat Schupfnudel-Pfanne

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Schupfnudeln in einer großen Pfanne 5 Minuten von allen Seiten anbraten.
2. Den Feta, die Crème fraîche und das Wasser hinzugeben und 2-3 Minuten zu einer Soße einkochen lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Spinat untermischen.
4. Von der heißen Platte ziehen und mit Pinienkernen servieren.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Kartoffel-Schupfnudeln 500g
- 120g Babyspinat
- 60g Crème fraîche mit Kräuter
- 80g Feta leicht
- 200 ml Wasser
- Pinienkerne
- Salz und Pfeffer

