

## Feurige Rahmspinat-Nudeln mit Geschnetzeltem



Zubereitung: 25 min

### Zutaten für 2 Personen:

250 g Vollkorn-Penne  
Salzwasser  
1 Schalotte  
½ bis 1 Chilischote  
250 g Putenschnitzel  
1 EL Olivenöl  
200 g Rahmspinat (Tiefkühlprodukt)  
50 g Frischkäse  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss

### Zubereitung:

Als erstes Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen (das geht übrigens mit einem Wasserkocher schneller und energiesparender – einfach nach dem Aufkochen in einen Topf umschütten), Salz hinzugeben und die Nudeln darin nach Packungsanleitung kochen.

Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote waschen und in Ringe schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch hineingeben und circa 3 min braten. Schalotte und Chili hinzugeben und mitbraten. Nach weiteren 2 min Frischkäse und Spinat unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nudeln abgießen, zum Rahmspinat-Geschnetzelten geben und miteinander vermengen. Fertig ist ein feuriges Nudelgericht. 😊

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥