



Spaghetti Napoli nach Florentiner Art

Zutaten

- 250 g Spaghetti
- 20 g Butter
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 150 g Blattspinat, tiefgefroren
- 250 ml Wasser
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Napoli
- 15 g Käse, gerieben
- etwas Muskat
- etwas MAGGI Fondor (Streuer)

Zubereitung

1. Spaghetti nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abtropfen lassen.
2. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Knoblauchzehe schälen, durchpressen, zufügen und andünsten.
3. Spinat antauen lassen und in Würfel schneiden. Zugeben und 10 Min. dünsten. Mit Muskat und MAGGI Fondor würzen. Spaghetti zugeben und heiß werden lassen.
4. In einem Topf Wasser und THOMY Reines Sonnenblumenöl erwärmen. MAGGI Fix für Spaghetti Napoli einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Die Spaghetti mit der Soße auf Tellern anrichten. Mit Käse garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	70 g
Energie	454 kcal
Fett	12 g
Protein	14 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen