

Knusprige Nudeln mit Spinat

- 125 g Bandnudeln
- 250 g Blattspinat
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Blauschimmelkäse
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für 2 Personen

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Den Gorgonzola würfel. Den Wok oder eine Pfanne erhitzen, Öl hineingeben und die Nudeln (evtl. auf mehrere Male) darin verteilen und bei mittlerer Hitze erst auf der

einen dann auf der anderen Seite für ca. 1 Minute anbraten. Die Nudeln dann herausnehmen und zugedeckt warmhalten.

Die Zwiebel bei starker Hitze in Öl anbraten, den Spinat hinzugeben und ca. 1 Minute anbraten. Die Nudeln mit dem Spinat mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Gorgonzola unterheben und rasch servieren.