



Nudel-Rezept von my-nudel.de

Kichererbsennudeln und Blattspinat mit Pinienkernen

500 g Blattspinat
2 geh. EL Pinienkerne
4 EL Rosinen
6 Eier
2 EL Olivenöl
80 g Ziegenkäse
weißer Pfeffer aus der Mühle
Gemüsebrühe (Pulver)
2 Msp. Muskat

Zuerst den Ofen auf 180° Ober/Unterhitze vorheizen. Danach den Käse reiben oder in dünne Streifen schneiden. Den Blattspinat in einer halben Tasse Gemüsebrühe leicht vorgaren und abtropfen lassen. Jetzt die Pinienkerne in 1EL Olivenöl rösten. Den Spinat mit den Pinienkernen und Rosinen vermengen und mit Gemüsebrühe, Pfeffer und Muskat würzen.

Eine Auflaufform mit Öl ausfetten.

Die Eier verquirlen, würzen mit Gemüsebrühe und in die Auflaufform geben. Im Ofen leicht (1-2min) stocken lassen. Die Spinatmischung auf den Eiern verteilen, Ziegenkäse darüber geben und bei 180°C ca. 10 Minuten im Backofen überbacken. Je nachdem wie der Käse sein soll.

Weitere Rezepte auf erhalten Sie kostenlos auf www.my-nudel.de