

Conchiglie Rigate

Mit Spinat, Tomaten und Gorgonzola

300g TK Spinat

100g Gorgonzola

200g Cocktailtomaten geviertelt

1 Zwiebel fein gewürfelt

2 Zehen Knoblauch fein gewürfelt

1 EL Tomatenmark

1 Becher Sauerrahm

2 EL Doppelrahmfrischkäse

300 g Conchiglie Nudeln

Salz, Pfeffer, 1 TL gekörnte Brühe

Zwiebeln und Knoblauch andünsten, den TK Spinat zugeben und mitdünsten. Hitze erhöhen und wenn es „bruzzelt“ die Tomaten zugeben und mit anbraten. Gekörnte Brühe, Tomatenmark und Sauerrahm zugeben. Leicht köcheln lassen. Den Gorgonzola in Stücken dazugeben. Eventuell etwas Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Doppelrahmfrischkäse unterheben.

Die Conchiglie in etwa 12 Minuten bissfest kochen. Vom Nudelwasser noch etwa 2 EL zu der Soße geben.

Die abgetropften Nudeln unter die Soße heben.

Mit Parmesan bestreut servieren.

Dazu passt prima unser Weißbugrunder feinherb...

Guten Appetit!