



Penne mit Spinat und ROUGETTE Ofenkäse

Zutaten für 2 Personen:

- 100g junger Spinat
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Penne Nudeln
- 50ml Gemüsebrühe
- etwas Muskatnuss
- etwas Thymian
- 1 ROUGETTE Ofenkäse cremig-mild (320g)**



Zubereitung:

1. Thymian waschen, trocknen und Blättchen von den Stielen zupfen. Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Käse auspacken, zurück in die Holzschachtel geben und im vorgeheizten Backofen 175 Grad Umluft etwa 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
2. Herausnehmen, die Oberfläche kreuzförmig einschneiden. Die vier Ecken nach außen umklappen. Thymian darauf verteilen und bei gleicher Temperatur ca. weitere 12 Minuten backen.
3. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten, warm stellen. Inzwischen 2 Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten.
4. Knoblauch zufügen, kurz anbraten. Spinat zufügen, Brühe zugießen, aufkochen und kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Erst Nudeln, dann Spinatmischung in tiefe Teller füllen, Käse aus dem Ofen nehmen, direkt darauf verteilen und sofort servieren.