

Rezept (für 2-3 Personen)

Nudeln mit Spinat

Als Nudeln nehmen wir die Orecchiette-Nudeln (Vgl. Foto „[Blick in die Küche](#)“). In Gießen bekommt man sie allerdings nur beim Klatschmohn. Man kann natürlich alle möglichen Nudeln nehmen. Man sollte generell beim Nudelkochen etwas Öl ins Wasser geben, und dann die Nudeln öfter rumrühren, damit sie nachher nicht zusammenpappen.

Das Entscheidende bei diesem Rezept ist natürlich die Zubereitung der Spinatsoße. Es ist eigentlich die gleiche Zubereitung wie sonst beim Spinat als Gemüsebeilage. Doch da es sich hier um eine *Soße* handelt, macht man wesentlich mehr [Mehlschwitze](#) (weiße Soße), in welcher der Spinat dann gekocht wird.

Die Soße in einem Topf zubereiten, der nicht leicht anbrennt, z.B. ein Edelstahltopf.

40-50g Butter

1 größere Zwiebel, fein gewürfelt

6 gestrichene EL Mehl

700 ml Milch

300 ml Wasser

In einem Topf die Butter schmelzen und die Zwiebelwürfel darin unter Rühren anbraten, bis sie glasig sind.

In den Topf dazu streuen, dabei permanent mit dem [Schneebesen](#) rühren, damit sich Butter und Mehl ohne Klümpchen zu einer sehr dicken ‚Creme‘ verbinden. Diese Creme dann einmal aufkochen.

nach und nach zur Butter-Zwiebel-Mehl-Mischung geben. (Zusammenschütten der Milch mit dem Wasser ist überflüssig).

Zunächst nur sehr wenig dazugeben (ca. ½ Tasse), dabei rühren, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist und das Ganze eine homogene Masse bildet. Diese dann aufkochen. Dann erneut Flüssigkeit aufgießen, einrühren, aufkochen. Dies öfters wiederholen. Dabei die Flüssigkeitsmenge jedes Mal steigern. Den letzten halben Liter kann man in einem Schwung einrühren.

Salz, Pfeffer

1 gestrichenen TL [gekörnte Brühe](#)

Die Soße 1-2 Minuten kochen lassen. Währenddessen mit

<p>Etwas geriebenen Muskat. (Kann man fertig gerieben kaufen oder mit der "Tim-Mälzer-Reibe" reiben.)</p>	<p>den links angegebenen Ingredienzien würzen und abschmecken. Es sollte stark gewürzt sein, weil ja später noch der ungewürzte Spinat dazu kommt.</p>
<p>2 Spritzer Zitronensaft (das sind 2 Schwapp aus der Zitronen-Presse)</p>	
<p>450g Tiefkühlspinat. (Vgl. Foto „Blick in die Küche“).</p>	<p>In die Soße geben und unter Rühren darin bei großer Hitze auftauen. (Vgl. Foto „Blick in die Küche“).</p>
<p>Wenn alles wieder kocht, noch 5 Minuten mit Deckel bei kleiner Flamme weiterkochen. Zwischendurch umrühren.</p>	
<p>Zum Schluß unbedingt noch mal abschmecken und mit Salz, Brühe, Zitronensaft nachwürzen, da ja der Spinat ungewürzt in die Soße gekommen ist.</p>	
<p>Als <i>Salatbeilage</i> eignet sich beispielsweise Rote Beete Salat vorzüglich. (Vgl. Foto oben).</p>	