

Salbei-Nudeln



Zutaten:

200 g geschnittener Schinken
1-2 Knoblauchzehen
10 frische Salbeiblätter
3 dl Halbrahm
500 g grüne Spinatnudeln
etwas getrockneter Salbei

Zubereitung:

Schinken in kleine Stücke schneiden und anbraten. Knoblauchzehen in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Salbeiblätter klein schneiden und mit anbraten. Mit Halbrahm ablöschen. Gemahlener Salbei dazugeben. Mit den gekochten Spinatnudeln vermischen und sofort servieren.

Tipp:

Ein paar Blätter frischen Salbei im Ofen trocknen, dann haben Sie für das nächste Mal bereits den getrockneten Salbei bereit.

Dieses Rezept stammt von Natalie Milsom aus Wil.

Weitere gesunde Rezepte finden Sie auf www.avogel.ch

