Pasta mit Spinat und DŽIUGAS® Käsesauce



Zutaten

800 g	Pasta
15 g	frischer Spinat
25 g	Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
70 g	süße Sahne
40 g	Hartkäse DŽIUGAS
1 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

Zwiebeln anbraten, Knoblauch und Thymian hinzufügen, mit Sahne auffüllen und kochen. DŽIUGAS hinzugeben und warten, bis er geschmolzen ist, dann die Sauce vom Herd nehmen.

Die Pasta kochen, in ein Sieb gießen, sofort den frischen Spinat hinzufügen und schnell umrühren. Die Nudeln in einen Teller geben und die Sauce einfüllen. Mit Käse und frischen Kräutern bestreuen.