LZ-Rheinland

Artikel vom 08.10.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 07:26 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pappardelle-in-spinat-hollandaise-sosse

Pappardelle in Spinat-Hollandaise-Soße



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 2 Personen):

200 g Pappardelle

200 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Tomaten

100 ml Sahne

200 ml Hollandaise

50 g Pinienkerne

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Saft einer halben Zitrone

Öl zum Braten

Basilikumblätter

Zubereitung:

Spinat lesen, waschen und gut abtrocknen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten halbieren. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht anrösten und beiseitestellen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Blattspinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sahne und Hollandaise dazugeben.

Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Nudeln tropfnass in die Soße geben, Tomaten und Pinienkerne mit unterrühren. Nochmals mit Gewürzen und Zitronensaft abschmecken, bei Bedarf etwas von dem Salzwasser zugeben für die Sämigkeit. Auf Tellern anrichten und mit Basilikumblättern dekoriert servieren.

Nadine Hörster