



Bio Nester mit Lachs und Spinat

Zutaten für 4
Personen:

- 500g Bio Nester
- 400g Spinat
- 200g Lachs
- 2 EL Öl
- 1 TL
Gemüsebrühe
- 1 TL Speisestärke
- 125 ml Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Becher
Schmand
- Dill
- Salz / Pfeffer /
Muskat

Schritt 1:

Nudel nach Packungsanweisung kochen.

Schritt 2:

Zwiebel schälen, würfeln und im Topf glasig dünsten. Gemüsebrühe mit Wasser mischen und dazu gießen. Knoblauch schälen, in kleine Stückchen schneiden und in die Pfanne geben. Nun den Spinat dazugeben.

Schritt 3:

Räucherlachs in Stücke schneiden und dazugeben, sobald der Spinat komplett in sich zusammen gefallen ist. Etwas Flüssigkeit abnehmen und in einer Tasse mit Stärke mischen, bis sie sich löst. Das Gemisch in die Pfanne geben, ebenso der Schmand. Mit Pfeffer, Salz und Muskat nach belieben würzen. Die Nudel abgießen, untermischen und servieren.