Penne mit Rahmspinat und Chipolata

Ein einfaches, geschmeidiges Pastagericht mit viel Rahm und Spinat. Dazu sind die Penne rigate gut geignet, die mit ihrer gerillten Oberfläche, die Sauce sehr gut aufnehmen. Mit gebratenen Chipolata belegt, sind sie so richtig gutes Seelenfutter.

Zutaten (pro Portion)

70g	Penne rigate
80g	Blattspinat aufgetaut
10g	Tafelbutter
30g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1dl	Vollrahm
	Pfeffer, Muskatnuss
30g	Halbhartkäse
4	Chipolata
	Bratbutter

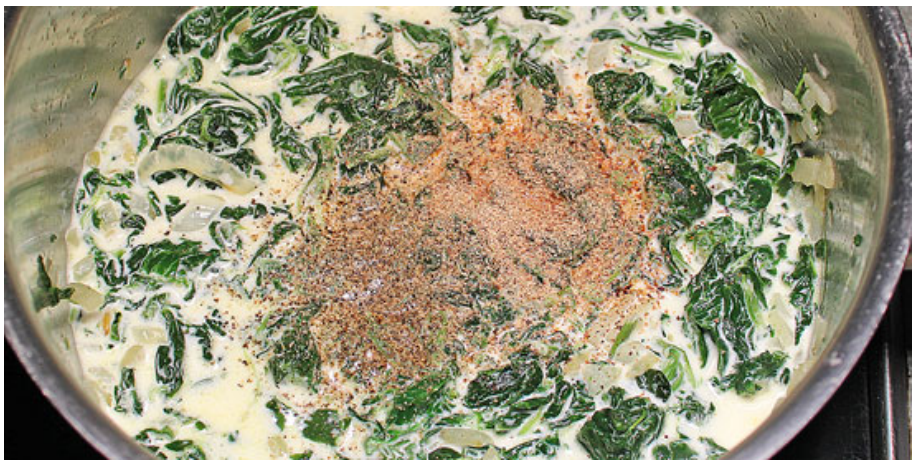
Zubereitung

Penne in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Spinat grob zuschneiden. Käse durch die Röstiraffel reiben.

Zwiebel und Knoblauch in Tafelbutter glasig dünsten, Spinat zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Vollrahm zugiessen, mit Muskatnuss und Pfeffer würzen und 5 Minuten köcheln lassen.

Penne und Käse noch in der Pfanne mit dem Rahmspinat vermischen. Bis zum Anrichten warmhalten.

Chipolata beidseitig 3-4 mal leicht einschneiden. In Bratbutter braten.

Penne anrichten und die Chipolata darauf legen.