

# Pasta «Spinat-Boursin»

Für 4 Personen

## Zutaten

- 400-500 g Teigwaren
- 1 kleine Packung tiefgefrorener Rahmspinat
- 1 Boursin Pfefferkäse
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

1. Den Rahmspinat in der Pfanne auftauen. Anschliessend den ganzen Boursin hinzugeben, das ganze gut verrühren und aufkochen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken
2. Salzwasser aufsetzen und Teigwaren in heisses Wasser geben
3. Teigwaren abtropfen, mit Sauce vermischen und sofort servieren

## Tipps & Tricks

### *Vorbereitungszeit*

Lässt sich sehr schnell und mit extrem wenig Aufwand zubereiten. Aber Achtung: Schön fleissig rühren, damit die Sauce nicht anbrennt!

### *Spaghetti Tricolore*

Mit den Saucen «Rahmspinat/Pfefferkäse» (grün), «Mascarpone/Gorgonzola» (weiss) und «Cinque Pi» (rot) lässt sich schnell und einfach ein kleiner Pasta-Themenabend in den italienischen Nationalfarben realisieren. Die drei Saucen passen auf demselben Teller nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich ausgezeichnet zueinander.