

# Bandnudeln mit Spinat und Schinkenwürfeln

## Zutaten für 3 Personen

- 100 g Babyblattspinat
- 6 Cherry-Tomaten
- 150 g Schinkenwürfel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 TL Speisestärke
- 70 ml Milch
- 300 g Bandnudeln
- 1 Limone oder Zitrone
- 2 EL saure Sahne
- 100 g Frischkäse
- 1 Prise Estragon
- 150 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer, Salz



## Zubereitung

Den Blattspinat putzen, Stiele entfernen, waschen und schleudern. Die Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Bandnudeln nach Packungsbeilage in Salzwasser kochen. Die Limone auspressen.

Die Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett leicht anbraten. Das Weiße der Lauchzwiebeln und den Knoblauch zugeben. Die Hitze reduzieren und den Spinat zugeben. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Spinat zusammen gefallen ist die Gemüsebrühe zugeben. Die Speisestärke in der Milch auflösen und unter Rühren in die Pfanne geben. Die saure Sahne, die Tomaten, den Limonensaft, das Grüne der Lauchzwiebeln und den Estragon in die Pfanne geben. Etwas einkochen lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln auf den Tellern verteilen und mit Sauce übergießen.

Guten Appetit