



Almkräuternudeln Spinat-Käse

Würzige Almkräuternudeln mit frischem Spinat und würzigem Gorgonzola.

Zutaten für 2 Personen als Hauptgericht

- 200g "Bayerische Almkräuternudeln"
- 2 TL "Echte Gmias Supp´n"
- 350 ml Wasser
- 120 ml Sahne
- 1/4 - 1/2 TL "Alpensteinsalz"
- 150g Spinat frisch
- 80-100g cremiger Gorgonzola
- etwas schwarzer Pfeffer gemahlen

Wasser und Sahne in eine tiefe Pfanne geben, die "Echte Gmias Supp´n" sowie das "Alpensteinsalz" hinzugeben. Den Spinat putzen und sehr grob hacken, zusammen mit dem Gorgonzola und den "Bayerischen Almkräuternudeln" in die Pfanne geben. Für ca. 8 Minuten köcheln lassen und ab und zu umrühren. Mit etwas frischem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Tipp: Der frische Spinat kann natürlich auch durch TK Spinat ersetzt werden.