

Trova il Tempo

Kaffee & Genuss



## Fregola sarda in Spinatsosse mit Käsehappenstreusel

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 Frühlingszwiebel in Scheiben
- 300 g Spinat (gewaschen, geputzt in Streifen geschn.)
- 250 g Fregola sarda (z.B. von Artinpasta)
- 1 EL Frischkäse
- 1EL Olivenöl (z.B. von Deligreece, Sitia)
- 40 g Käsehappen von Anja's Keksbar (zerbrösel)
- Salz
- Pfeffer



### Zubereitung:

Fregola sarda in ca. dreifacher Menge kochendem Salzwasser 10 min köcheln lassen (sollten das Wasser fast komplett aufsaugen!). In der Zwischenzeit Zwiebelwürfel in Olivenöl und etwas Salz anbraten, den Spinat kurz mitdünsten, den Frischkäse unterrühren. Zum Schluss die fertig gekochten Fregola dazugeben und umrühren.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Käsehappen und evtl. Tomate garnieren.

Weinempfehlung: Cuvée 3 vom Weingut Klaus Hilz

Buon appetito