



Spaghetti mit Blattspinat mit Croutons, Gorgonzola und Rauchspeck

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell und preiswert und dabei leicht und bekömmlich

Zutaten

- 500 g Spaghetti
- 125 g magerer Rauchspeck in Scheiben geschnitten
- 100 g Gorgonzola
- 1/2 Becher Crème fraiche
- Butter oder Olivenöl
- 2 Schalotten
- 1/2 kg frischer Blattspinat
- 3 Scheiben Toastbrot
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Gorgonzola grob zerbröckeln.

Schritt3

Das Toastbrot entrinden und in 1/2cm große Würfel schneiden

Schritt4

Den Rauchspeck trocken und kross heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

In dem gleichen Speckfett, die Croutons goldbraun braten., ev. etwas salzen und pfeffern.

Schritt6

Die Spaghetti herkömmlich in Salzwasser "al dente" kochen.

Schritt7

Der Ansatz:

Schritt8

Die fein gewürfelten Schalotten in reichlich Butter glasig anschwitzen, den gut geputzten und gewaschenen Blattspinat dazu geben. 5Salzen, pfeffern und etwas Muskatnuss und Crème fraiche darüber geben, nur 1 - 2 min. zusammen schmoren.

Schritt9

Die fertigen Spagetti direkt aus dem Kochwasser dazu geben und alles gut mischen, die Gorgonzolawürfel unterheben, leicht schmelzen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Spinat - Spaghetti in einer feuerfesten Form (Cocotte) anrichten und mit den Croutons und den Speckscheiben garnieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** einfach, pastagerichte für jeden tag, pikant, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-mit-blattspinat-mit-cROUTONS-gorgonzola-und-rauchspeck/>