

DINKEL MAX  
SPAICINGER NUDELWÄCHER



**MAXIMALER Dinkelgenuss**

**Rezept**



## DINKEL NESTER

### mit Spinat und Ei

#### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
3. Spinat putzen, waschen und trocken schütteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in Öl kurz anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Frischkäse, Brühe und Milch angießen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.
4. Hälfte der Nudeln mit Spinatsauce mischen und zu 8 Nudelnestern drehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jeweils in die Mulde der Nest-Mitte ein Ei vorsichtig hineingleiten lassen und im Ofen ca. 15 Min. backen, bis das Ei gar ist.
5. Nudelnester mit restlicher Sauce anrichten und sofort servieren.

#### ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 400 g Dinkel Max Nester
- 400 g junger Spinat
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl
- 200 g Frischkäse
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50ml Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- Butter zum Fetten
- 8 Eier

Weitere Rezepte finden Sie unter [www.dinkelmax.de](http://www.dinkelmax.de)