

Spaghettini mit Chorizo und Spinat

by Andreas - Mittwoch, Juli 22, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/spaghettini-mit-chorizo-und-spinat/>

Die Chorizo-Spinat-Mischung kann man auch als Beilage servieren. Verträgt sich ausgezeichnet mit kanarischen Salzkartoffeln. Dann natürlich keine Nudeln.

300 gr. Chorizo

400 gr. gehackter Spinat (gerne auch TK)

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

3 EL gehackte Tomate

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken und mit der in schmale Streifen geschnittenen Chorizo in einer Pfanne mit Olivenöl gut braten.

Dann die Tomatenwürfel und den gehackten Spinat dazugeben und alles 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Spaghetti oder Spaghettini kochen.