

## Scheren-Nudeln mit Spinat-Feta Soße und Tomatensalat

Materialkosten pro Person: 1,50€

Für 4 Personen:

### Zutaten:

- 600 g Mehl (ideal ist Typ 1050)
- 320 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 450 g Blattspinat, kann gerne tiefgekühlt sein
- 1 Becher Schmand
- 1 Becher Sahne
- 50 g geriebener Käse
- 200 g Feta
- Salz & Pfeffer
- 500 g Tomaten
- 1 Mozzarella
- Basilikum
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 TL Senf
- Eine Prise Salz
- Etwas Pfeffer

### Rezept:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde bilden. Das Wasser hineingeben und gut verkneten. Bei Kneten per Hand am besten von außen nach innen arbeiten, so gelingt es am saubersten. Den Teig zu einem Ballen formen. Von dem runden Ball immer wieder mit einer sauberen Schere kleine Spitzen abschneiden. Das sind dann die Nudeln.
2. Anschließend einen Kochtopf mit Wasser aufsetzen, salzen und die Nudeln darin circa 10-15 Minuten kochen. Schwimmen die Nudeln an der Oberfläche, können sie probiert werden.
3. Für die Soße den Spinat, die Sahne und den Schmand in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Wenn das Ganze eine Weile gekocht hat, vom Herd nehmen und pürieren. Wieder auf den Herd stellen, den Feta und den geriebenen Käse hinzugeben und nochmal ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für den Tomatensalat die Tomaten waschen, den Strunk rausschneiden und in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Mozzarella auch in kleine Stücke schneiden und zu den Tomaten geben. Für das Dressing die Basilikumblätter waschen und in kleine Stücke in ein Schraubglas zupfen, das Olivenöl, den Balsamico-Essig, den Senf, Salz und Pfeffer auch in das Schraubglas geben. Das Glas zuschrauben und kräftig schütteln. Sollte das Dressing zu sauer sein, etwas Wasser und/oder eine Prise Zucker hinzufügen. Das Dressing über die Tomaten und den Mozzarella geben.
5. Die Nudeln mit der Soße und dem Salat servieren. Wer möchte kann sich noch Parmesan über die Nudeln reiben.

### Fazit:

Sehr gut mit Kindern zuzubereiten, sie können beim Nudeln schneiden helfen, beim Soße zubereiten und beim Tomatensalat. Schmeckt sehr lecker.