



## ONE POT

### HOLLANDAISE SPINAT PASTA

gekocht mit der Krups Cook4Me+

#### Zutaten

- 500 g rohe Nudeln nach Wahl
- 450 g junger TK Spinat
- 200 g fertige Hollandaise
- 900 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer Schwarz
- Muskatnuss
- Knoblauch Pulver



KOCHZEIT: 7 MIN

#### Zubereitung

1. Die rohen Nudeln in den Topf der Cook4Me geben
2. Den TK Spinat auf die Nudeln legen
3. Die Brühe mit den Gewürzen abschmecken und in den Topf gießen
4. Dann wählt ihr Manuell / Garen unter Druck
5. Das ganze dann für 7 min einstellen
6. Nach dem abdampfen alles gut durchmengen und die Hollandaise unterrühren, ggf nochmals abschmecken

optional könnt ihr auch Bacon, Fleisch, Schmand, Tomaten, Paprika, Champignons ect zugeben



Guten Appetit