



Nudeln mit Spinat, Feta und Tomaten

Zutaten (4 Personen):
500 g Nudeln (nach Wahl)
700 g Blattspinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g süße Sahne
100 g Schmand
200 g Feta
3-4 Tomaten
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Oregano

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsangaben kochen. Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch klein hacken und beides in Olivenöl anbraten. Den Spinat hinzugeben und warten bis er zusammengefallen ist. Dann den Feta darüber bröseln. Während der Feta cremig wird, die Tomaten vierteln oder achteln. Sobald der Feta cremig ist, mit der süßen Sahne und dem Schmand aufgießen.

Den Spinat kurz köcheln lassen und ab und zu umrühren. Die Tomaten hinzugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Oregano abschmecken. Nudeln hinzugeben und servieren.

Gemeinderat
Listenplatz Nr.

12

Mit
**Leidenschaft
und Herzblut**
für ein
zukunftsichers
Bad Dürkheim.



Robert Zimmer
Mechatroniker in Ausbildung

"1999 als Kind nach Bad Dürkheim gezogen wurde hier meine Heimat.

Ich will mich für mehr Aktivitäten für Jugend und junge Familien einsetzen und will dies im Gemeinderat mitgestalten."

Mein Motto:

Mit Engagement und Tatendrang mitgestalten.

Meine Schwerpunkte:

Aktivitäten und Freizeitangebote für Jugend und junge Familien schaffen.

Jahrgang: 1997

Beruf: Vereinsleben, Sport, Musik

Vereine: Freiwillige Feuerwehr Bad Dürkheim
Jugendfeuerwehr Bad Dürkheim
Academy of Budo Arts (Karate)
Musik



**Freie
Demokraten**

FDP