Spaghetti mit Spinat-Käse-Sauce

Zubereitungszeit:
Circa 20 Minuten. Solange wie die Spaghetti brauchen.

Dazu ist zu sagen:
Wenig Aufwand. Lässt man Kräuter und Cashewkerne weg, muss man fast nichts besonderes einkaufen, wenn man sich Tiefkühlspinat und H-Sahne als Dauervorrat zulegt.

Reicht für 2 Personen.

1.	**Spaghetti** oder andere Pasta für 2 Personen	in kochendes Salzwasser geben.
2.	**1 Packung Tiefkühl-Blattspinat** (500 g)	in einem Topf mit ein wenig Wasser auf kleiner Flamme auftauen. Alternativ dazu kann man natürlich auch frischen Spinat nehmen.
3.	**$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum**, **$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie** und **1 kleine Zwiebel**	klein schneiden oder hacken.
4.	**1 EL Butter** und **2 EL Olivenöl**	in einer Pfanne schmelzen.
5.	**2 Handvoll Cashewkerne**	in die Pfanne geben und kurz rösten.
6.	Die Kräuter und Zwiebel	in die Pfanne geben und kurz anbraten.
7.	Den Spinat	in die Pfanne mit den Kräutern geben.
8.	**$\frac{1}{2}$ – 1 Becher Schmand** und **40 g geriebenen Parmesan** oder anderen würzigen Käse	zum Spinat geben.
9.	Mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und Salz, und ein wenig **Muskatnuss**	abschmecken.
10.	Die Pasta mit der Spinatsauce	servieren und schmecken lassen.