



vege-  
tarisch

# Zum Nachkochen

Tagliatelle  
mit Spinat-Frischkäsesauce

# Tagliatelle

## mit Spinat-Frischkäsesauce

### Zutaten

(für vier Portionen)

400 g Tagliatelle, 400 g Blattspinat, 120 g Frischkäse, 120 g Tomatenwürfel (Dose), 30 g Tomatenmark, 30 ml Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 15 g Speisestärke, 20 g frischen Basilikum, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker

### Zubereitung

Spinat auftauen lassen. Bandnudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in Öl zusammen mit dem Spinat anschwitzen. Tomatenwürfel, Tomatenmark, Gewürze und Frischkäse zugeben und für 15 Min. köcheln lassen. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden. Spinat-Frischkäsesauce mit angerührter Speisestärke (Stärke mit Wasser anrühren) leicht abbinden.

Zum Schluss das Basilikum in die Sauce geben (ein paar Blätter für die Dekoration zurückbehalten) und nochmal mit den Gewürzen abschmecken. Die Nudeln erhitzen und zusammen mit der Sauce anrichten.

Guten Appetit!



Nährwerte pro Portion: Kcal: 730 / KJ: 3057, Eiweiß: 21 g,  
Fett: 30 g, Kohlenhydrate: 92 g, Ballaststoffe: 7 g