



Tagliatelle mit Spinat-Frischkäse-Sauce



 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Blattspinat	500 g
Tagliatelle, frisch	500 g
Öl	2 EL
Frischkäse, natur	200 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Zwiebel und Knoblauch halbieren, schälen und fein hacken. Spinat waschen und abtropfen lassen.

Tagliatelle im siedenden Kochwasser ca. 5 Min. bissfest garen. Pasta in ein Sieb abgießen und dabei etwa eine Tasse Kochwasser (200–300 ml) auffangen.

In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin ca. 2 Min. andünsten. Spinat zugeben und ca. 2 Min. zusammenfallen lassen. Ca. 200 ml Kochwasser in einer Schüssel mit Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäsewasser in die Pfanne gießen und Pfanne vom Herd nehmen.

Tagliatelle in die Pfanne geben und mit Spinat-Frischkäse-Sauce vermengen. Wenn nötig, etwas Kochwasser nachgießen und Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	612 kcal		
Kohlenhydrate	97 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	23 g	Fette	13 g