

Tagliatelle mit Spinat

Zutaten:

500 g Tagliatelle-Nudeln
350 g Blattspinat (TK)
350 g Champignons
1 Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebeln
5 Knoblauchzehen
150 g Frischkäse mit Kräutern
6 EL Sahne
50 g gehackte Pistazien
2 EL Basilikum (gehackt)
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Spinat auftauen lassen.
- Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- Gekochte Nudeln warm stellen.
- Pilze klein schneiden.
- Zwiebel, Frühlingszwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Kleingehacktes in Öl glasig dünsten.
- Pilze zugeben und 5 Minuten mitdünsten.
- Spinat untermengen und 2 Minuten dünsten.
- Käse zugeben und schmelzen lassen.
- Sahne unterrühren (nicht mehr kochen).
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Sauce mit den Nudeln vermengen.
- Ein paar Minuten erwärmen.
- Mit Basilikum und Pistazien bestreut servieren.