

Tagliatelle mit Blauschimmelkäse-Spinat-Sauce

Unkompliziertes Rezept mit einem Hauch Raffinesse gesucht? Bitte schön: Leckere Tagliatelle mit Blauschimmelkäse-Spinat-Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk.	Knoblauchzehe
400 ml	Milch
1 Stk.	Zitrone
100 g	Blattspinat
400 g	Tagliatelle
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 g	Blauschimmelkäse

Zubereitung

1. Für die Tagliatelle mit Blauschimmelkäse-Spinat-Sauce zuerst die Knoblauchzehe pellen und einmal durchschneiden. Die Milch in einen Topf geben, Knoblauch zufügen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Temperatur rund 10 Minuten einköcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit die Spinatblätter in einem Sieb gründlich unter laufendem Wasser waschen, abschütteln und bei Bedarf etwas zerkleinern. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die äußere Schale abreiben.
3. Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen, die Nudeln darin nach Packungsanleitung al dente garen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

4. Unterdessen die Milch vom Herd nehmen, durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen und wiederum zum Kochen bringen. Den Spinat zufügen und 2 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Schalenabrieb der Zitrone einrühren.
5. Den Topf mit der Spinatsauce vom Herd nehmen, den Blauschimmelkäse einrühren und schmelzen lassen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tagliatelle mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und unverzüglich servieren.

Tipp

Die Tagliatelle mit Blauschimmelkäse-Spinat-Sauce kann man auch mit anderen Käsesorten zubereiten, zum Beispiel Gorgonzola. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.