Spinat Tagliatelle

Die Spinat Tagliatelle sind eine weitere leichte Pasta Variante. Das Nudel-Rezept ist schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

225 g	Tagliatelle (Bandnudeln)
250 g	Blattspinat
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 EL	Olivenöl
100 g	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer
Nach Belieben	Parmesan (gerieben)

Zubereitung

1. Die **Tagliatelle** in Salzwasser laut Packungsanleitung bissfest garen.
2. In der Zwischenzeit den **Spinat** waschen und verlesen. Die Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und klein zerschneiden.
3. Das Olivenöl in einen Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Den Blattpinat zugeben und zusammen fallen lassen.
4. Jetzt das Schlagobers zugeben und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Nudeln zur Spinat Sauce geben und verrühren.
6. In Pastateller anrichten und je nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp