

Tagliatelle in Knoblauchsauce

Kategorien: Nudeln, Pilz, Käse, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

ZUTATEN

2	Essl.	Walnussoel
1	Bund	Fruehlingszwiebeln In duennen Scheiben
2		Knoblauchzehen; gehackt
250	Gramm	Champignons; in Scheiben
250	Gramm	Tagliatelle, gruen
250	Gramm	Tagliatelle, weiss
		Salz
1	Essl.	Olivenoel
250	Gramm	TK-Spinat; aufgetaut und Gut abgetropft
125	Gramm	Vollfettkaese; mit Knoblauch Und Kraeutern
4	Essl.	Sahne, suess
		Pfeffer, schwarz; a.d.M.
60	Gramm	Pistazien, ungesalzen Gehackt

ZUM GARNIEREN

2	Essl.	Basilikum; gehackt Basilikumzweige
---	-------	---------------------------------------

Anleitung:

Walnussoel in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin Fruehlingszwiebeln und Knoblauch 1 Minute anschwitzen.

Pilze zugeben, gut umruehren und zugedeckt etwa 5 Minuten auf niedriger Stufe koecheln, bis sich Saft gebildet hat.

Die Nudeln in leicht gesalzenem kochenden Wasser zusammen mit Olivenoel al dente garen, abgiessen, gut abtropfen lassen und in den Topf zurueckgeben.

Den Spinat zu den anderen Zutaten in die Pfanne geben und alles etwa 1-2 Minuten erhitzen. Dann den Kaese dazu geben und langsam schmelzen lassen. Die Sahne einruehren und alles so leise kochen, dass es nicht zum Siedepunkt kommen kann, dennoch aber gut durchgewaermt wird.

Die Sauce zu den Nudeln giessen, mit Salz und Pfeffer wuerzen und gut umruehren. Dann unter staendigem Umruehren 2-3 Minuten erhitzen.

Die Nudeln in einer Servierschuessel anrichten, mit den Pistazien und dem gehackten Basilikum bestreuen, mit Basilikumzweigen garnieren und sofort servieren.

dazu: Weissbrotscheiben

Tip: Noch besser schmeckt das Gericht mit frischen, selbstgemachten Tagliatelle.

Anmerkung (tom): Entgegen der Zuweisung in der Zubereitung, die Fruehlingszwiebeln in Scheiben zu schneiden, zeigen die das Rezept begleitenden Fotos, dass die Fruehlingszwiebeln schraeg in etwa 2-3

Tagliatelle in Knoblauchsauce

(Fortsetzung)

cm lange Stuecke geschnitten wurden.