

## Tagliatelle mit Pinien - Käsesauce

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 3 Portionen

2	Möhren
1 1/2	Ltr. Wasser
1	Essl. Klare Gemüsebrühe Instand
250	Gramm Tagliatelle con Spinaci
2	Essl. Pinienkerne
1	Pack. Sauces Käse Sahne - Sauce
5	Basilikumblätter

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 35 Min.

1. Möhren putzen, waschen, schälen und mit dem Sparschäler feine Streifen von den Möhren abschälen. Die Scheiben längs in sehr feine Streifen schneiden.
2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Klare Gemüsebrühe darin auflösen.
3. Tagliatelle con Spinaci zugeben und nach Anweisung auf der Packung zubereiten. Ca. 1 Min. vor Ende der Garzeit die Möhrenstreifen zugeben.
4. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. In einem Blitzhacker grob zerkleinern.
5. In einem Topf THOMY Les Sauces Käse Sahne-Sauce heiß werden lassen und die Pinienkerne zugeben.
6. Tagliatelle mit der Sauce auf Tellern anrichten.
7. Basilikumblätter waschen, in feine Streifen schneiden und die Nudeln damit garniert servieren.

Tipp: Servieren Sie dazu Tomatensalat.

Ernährungsinfo Je Portion: B: 1756 kJ (416 kcal) N: E 14g, KH 68g, F 10g