



Tagliatelle mit Spinat, Mascarpone und Parmesan

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos - gesund, aber was für ein toller, cremiger Geschmack hm...

Zutaten

- 500 g Tagliatelle (Geht auch mit vielen anderen Nudeln)
- 400 g frischer, junger Spinat, mehrfach gewaschen, gut abgelaufen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 150 g Mascarpone
- 120 ml flüssige Sahne
- 50 g geriebener Parmesan
- 30 g Mandelblättchen, geröstet
- 1 El Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser „bissfest“ abkochen.

Schritt3

Zeitgleich die Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen und den trockenen Spinat dazu geben. Kurz angehen lassen, dabei rühren und die abgossenen Nudeln dazu geben. Durchschwenken, die Sahne und Mascarpone verrühren. Zusammen kurz aufstoßen lassen, ev. noch etwas Nudelwasser zufügen.

Schritt4

Die Mandelblättchen unterheben, kurz vor dem Servieren salzen, pfeffern und mit dem Parmesan vollenden.

Tags: frühlingshaft, für jeden tag, Hauptgericht, mascarpone, unter 30 min.

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)515
- Fett (g)37
- KH (g)27
- Eiweiss (g)18
- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tagliatelle-mit-spinat-mascarpone-und-parmesan/>