

Rezept

Babyspinat mit Tagliatelle

Zutaten für ca. 4 Portionen: Arbeitszeit: ca. 20 min

- 500g Tagliatelle
- 200g Babyspinat
- 200g Champignons
- 150g Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Frische Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Die Tagliatelle in Salzwasser für ca. 20 Minuten gar kochen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel fein würfeln und im Tiegel andünsten. Die Champignons putzen und vierteln, mit in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen, die Knoblauchzehe einpressen und die Pilze gut schmoren. Etwas Petersilie dazu geben, den Babyspinat waschen gut abtrocknen und kurz bevor die Pilze fertig sind für ca. 2 Minuten mit zu den Pilzen geben, die Tomaten waschen und vierteln und ebenfalls zu den Pilzen geben, die Flamme sollte schon aus sein und der Tiegel auf der Restwärme ziehen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken, wer mag kann gern noch ein paar Chiliflocken zugeben. Die Nudeln abgießen (nicht abspülen) und mit in den Tiegel geben alles gut verrühren und servieren.

Etwas Parmesan überstreuen und Petersilie als Deko drüber zupfen.

Guten Appetit!

[Zurück](#)