

Montag-Pasta mit Spinat und Pilzen

Für 2 Personen

250 g Tagliatelle, frisch	3 Scheiben Bacon	3 Portabello-Pilze
200 g Spinat, frisch	1 Zehe Knoblauch	1 Muskatnuss
50 g Parmesan	1 TL Butter	75 g Mascarpone
60 ml Sahne	Olivenöl, extra virgin	Rapsöl
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Die Tagliatelle im Salzwasser bissfest kochen. Die Tagliatelle abgießen und das Nudelwasser in einer Schüssel auffangen. Etwas Olivenöl unter die Pasta rühren. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Champignons ohne Öl darin schmoren. Anschließend auf einen Teller legen und beiseite stellen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Bacon darin anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, in Scheiben schneiden und hinzugeben. Die Muskatnuss reiben. Die Butter ebenfalls in die Pfanne geben und mit der Muskatnuss würzen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Spinat hinzufügen. Nach drei Minuten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne, die Mascarpone und 250 Milliliter Nudelwasser hinzufügen und kurz aufkochen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben, in die Soße mengen und cremig rühren. Die Tagliatelle mit den Pilzen und der Soße auf Tellern anrichten und mit Parmesan garnieren.

Mario Volkmann am 04. Januar 2010