

Tagliatelle mit Spinat-Pesto

Für 2 Portionen

200 g Tagliatelle 1 Zwiebel 50 g Babyspinat
1 Knoblauchzehe 50 g geriebener Parmesan 100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch hacken und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Babyspinat gründlich waschen und grob hacken. Mit dem Knoblauch, Öl, den Zwiebeln und Parmesan im Mixer zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit dem Pesto mischen. Anschließend noch etwas Parmesan über die angerichteten Nudeln geben.

Steffen Henssler am 21. Januar 2013