

Tagliatelle mit Gorgonzola-Spinat-Sauce und Pinienkernen



Zutaten für zwei Personen:

150 g Tagliatelle
Salz für das Kochwasser
200 ml Milch
1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone (optional)
60 g junge Spinatblätter
100 g Gorgonzola pikant
Gemüsebrühe nach Bedarf
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat (optional)
2 EL Pinienkerne

1. Knoblauch abziehen und in grobe Scheiben schneiden. Milch aufkochen und Knoblauch darin etwa 10 Minuten ziehen lassen.

2. Spinat waschen und verlesen. Gut abtropfen lassen und grob hacken. Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale fein abreiben.

3. Tagliatelle in reichlich Salzwasser garen. Garprobe machen, die Packungsangaben sind oft zu knapp.

4. Inzwischen die Milch abseihen, wieder aufkochen lassen. Spinatblätter und (optional) Zitronen-

abrieb zugeben und 2-3 Minuten köcheln. Auf kleinste Hitze schalten, Gorgonzola hineinbröseln und schmelzen lassen. Bei Bedarf mit etwas Gemüsebrühe verdünnen. Mit Brühpulver, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Eventuell auch noch mit Muskat.

5. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

6. Tagliatelle abgießen und zur Sauce geben, vorsichtig durchmischen. In vorgewärmten Spaghetti-Tellern anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen.

Hinweise:

Das Bild zeigt eine Realisierung mit grünen Tagliatelle.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Nudeln, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023