

Rezept Tagliatelle mit Mascarpone-Spinat-Soße

Wer fettarmes Essen bevorzugt, muss auf diese leckeren Tagliatelle mit Mascarpone-Spinat-Soße leider verzichten.

Zutaten:

500 g Tagliatelle
30 g Butter
3 Knoblauchzehen
500 g frischer Blattspinat
100 ml süße Sahne
150 g Mascarpone
50 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer
Muskat
2 EL Olivenöl
ca. 50 ml trockener Weißwein

Zubereitung:

In einem großen Topf die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen lassen.

In dieser Zeit den Knoblauch abziehen und ganz fein hacken und den Spinat grob zerteilen.

In einer Pfanne nun die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, den Knoblauch zusammen mit dem Spinat und einer Prise Muskat hinein geben und bei mittlerer Hitze für etwa 4 min dünsten.

Die Tagliatelle gut abtropfen lassen.

Anschließend für die Tagliatelle mit Mascarpone-Spinat-Soße Mascarpone mit der Sahne sowie dem Weißwein unter den Spinat

rühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen lassen, solange köcheln lassen, bis die Soße etwas reduziert ist.

Zum Schluss den Parmesan in der Soße schmelzen lassen.

Die Soße der Tagliatelle mit Mascarpone-Spinat-Soße zum Schluss noch einmal abschmecken.

Die Tagliatelle mit Mascarpone-Spinat-Soße nun auf vier Tellern anrichten und servieren.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)