



Tagliatelle mit cremiger Pilz-Spinat Sauce

Tagliatelle mit der Alpro Pflanzliche Topfencreme-Alternative Go On Natur

Zubereitung

1. Das Wasser mit 1/2 Würfel Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Dann die Pasta "al dente" kochen (bzw. nach Packungsanweisung).
 2. Champignons waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel hacken und die Champignons schneiden. Zwiebel und Champignons anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.
 3. Pflanzliche Topfencreme-Alternative Go On Natur, 200 ml des gekochten Pasta-Wassers, die andere Hälfte des Brühwürfels in die Pfanne geben und umrühren, bis alles cremig ist. Den Blattspinat waschen, und hinzufügen.
 4. Sobald der Spinat ein wenig eingekocht ist, die Nudeln hinzufügen und ganz nach Geschmack würzen. Die Nudeln mit der cremigen Soße servieren und die Teller mit etwas einigen frischen Spinatblättern garnieren.
- Guten Appetit!


4 Portionen


30Min.



Zutaten

- 400 ml Alpro Pflanzliche Topfencreme-Alternative Go On Natur
- 375 g Tagliatelle
- 1 große weiße Zwiebel, fein gehackt
- 2 Riesenchampignons
- 250 g frischer Blattspinat
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- Prise gemahlener Pfeffer & Salz

Zubereitet mit

Soja-Topfencremealternative Go On Natur

