1A+1B Fleisch

Cremige Spinat-Tagliatelle mit geräuchertem Hähnchenfilet und Tomaten

Zubereitungszeit
15 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Spinat-Tagliatelle gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Eine Tasse Nudelwasser aufbewahren. Das geräucherte Hähnchenfilet in Stücke und die Kirschtomaten in Viertel schneiden. Den Spinat zusammen mit Avocado, frischem Basilikum, Knoblauch und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse mixen. Nach Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Spinatcreme mit der Tagliatelle vermengen und mit den Kirschtomaten und dem geräucherten Hähnchenfilet servieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle spinazie tagliatelle
- [ ] 40-50 g geräuchertes Hähnchenfilet
- [ ] 50 g frischer Spinat
- [ ] 75 g Kirschtomaten
- [ ] ½ Avocado
- [ ] ½ Knoblauchzehe
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 1 Zweig frisches Basilikum
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**405 kcal**
Kohlenhydrate	**9 g**
Fett	**22 g**
Ballaststoffe	**19 g**
Eiweiß	**30 g**