1A+1B

Tagliatelle mit Tomaten, Ziegenkäse und Basilikumöl

Zubereitungszeit
15 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Spinat-Tagliatelle gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Kirschtomaten halbieren, rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Knoblauch pressen und Ziegenkäse zerbröckeln. Das Basilikumöl herstellen, indem Basilikum, Knoblauch und Olivenöl im Mixer zu einem glatten Öl verarbeitet werden. Mit der Tagliatelle vermengen und mit Kirschtomaten, roter Zwiebel und Ziegenkäse garnieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle spinazie tagliatelle
- [ ] 100 g Kirschtomaten
- [ ] 3 TL frischer Ziegenkäse
- [ ] 10 g rote Zwiebel
- [ ] 1 Knoblauchzehe
- [ ] 2 EL Olivenöl
- [ ] Einige Zweige frisches Basilikum
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**392 kcal**
Kohlenhydrate	**10 g**
Fett	**25 g**
Ballaststoffe	**16 g**
Eiweiß	**21 g**