



1A+1B

Vegetarian

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