



Tagliatelle mit Blattspinat, karamellisierten Feigen und Rohschinken.

Zutaten

- 400 g Tagliatelle
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 400 g FINDUS Blattspinat, aufgetaut, Wasser ausgedrückt
- 150 ml Gemüsebouillon
- 120 g Philadelphia-Frischkäse
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- 4 frische Feigen
- 1 ½ EL Butter
- 1 EL Puderzucker
- 4 Scheiben Rohschinken

Zum Servieren

- Baumnüsse, gehackt und angeröstet

Zubereitung

Auf einen Blick.

Hauptgericht für 4 Personen
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Tagliatelle al dente kochen und die Sauce zubereiten.

Die Tagliatelle nach Anleitung auf der Packung in Salzwasser al dente kochen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und die Knoblauchzehe hacken. In einer grossen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch im Öl glasig dünsten, Spinat und Gemüsebouillon beigegeben und 5 Minuten köcheln lassen. Den Philadelphia-Frischkäse unterrühren und die Sauce mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle zur Sauce geben und mitköcheln lassen.

Die Tagliatelle abgiessen. Zur Spinatsauce in die Pfanne geben, alles mischen und 2 Minuten köcheln lassen.

Die Feigen karamellisieren.

Unterdessen die Feigen halbieren und in Spalten schneiden. In einer Bratpfanne die Butter schmelzen lassen. Den Puderzucker dazugeben und die Feigenscheiben darin karamellisieren. Den Rohschinken in grobe Stücke zupfen. Die Baumnüsse hacken und in einer Pfanne anrösten.

Die Tagliatelle mit Feigen, Rohschinken und Baumnüssen anrichten.

Zum Servieren die karamellisierten Feigen mit dem Rohschinken auf die Tagliatelle drapieren und mit den gerösteten Baumnüssen bestreuen. Guten Appetit!