

## Tagliatelle mit Möhren und Spinat

### Zutaten für 4 Portionen:

250 g Möhren – 60 g Butter – 200 ml Gemüsebrühe – 200 ml Weißwein – 2 Knoblauchzehen – 600 g Spinat – Pfeffer – Salz – 200 ml Sahne – 3 EL Olivenöl – 2 Zwiebeln – 500 g Tagliatelle

### Zubereitung:

- Die Möhren schälen, längs halbieren und in schmale Scheiben schneiden. Den Spinat waschen und in grobe Streifen schneiden
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten
- Möhren zugeben und einige Minuten unter Rühren mitdünsten
- Mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Sahne und Gemüsebrühe zugeben und köcheln lassen bis die Möhren gar sind
- Nudeln nach Packungsanleitung garen. 200 ml Nudelwasser aufbewahren
- Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Spinat zugeben und bei milder Hitze mit Deckel einige Minuten dünsten
- Das Gemüse und die Tagliatelle mit dem Nudelwasser mischen und sofort servieren

Wir wünschen guten Appetit!

