

# Italienische Rezepte

## Bandnudeln Mit Mascarpone Und Spinat

Gattung: Gemüse, Italien, Nudel, Sauce

---

500 g Bandnudeln	150 g Mascarpone
20 g Butter	Hühnerbrühe, etwas
1 Knoblauchzehe	Salz
300 g Spinat, frisch	Pfeffer
150 g Creme double; Doppelrahm	

---

Tagliatelle al Mascarpone e Spinaci Spinat waschen, abtropfen lassen und fein hacken, Butter schmelzen.

Knoblauch dazugeben und goldbraun werden lassen, Spinat beigeben und auf kleinem Feuer weich kochen.

Rahm und Mascarpone zusammen mit etwas Hühnerbrühe erwärmen. Wenige Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen.

Teigwaren al dente (bissfest) kochen. Knoblauchzehe aus dem Spinat entfernen, Teigwaren zuerst mit der Rahmsauce, dann mit dem Spinat gut mischen. Sofort servieren.