

CAMBOZOLA mit Tagliatelle Spinat

 20 Minuten  4 Portionen

ZUTATEN:

- 180 g CAMBOZOLA
- 400 g Tagliatelle
- 250 g frischer Blattspinat
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Schalotte
- 1 Handvoll Walnüsse
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln hineingeben und bissfest garen.
2. In der Zwischenzeit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte würfeln und in der Butter glasig dünsten. Den gewaschenen Blattspinat zugeben und ebenfalls andünsten. Sahne hinzugeben.
3. CAMBOZOLA würfeln und in die Soße geben.
4. Soße würzen und mit den Nudeln und den Walnüssen anrichten.