



1A+1B

Vegetarisch

## 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     |