SPINAT-KÄSE KNUSPERTASCHEN MIT SPAGHETTI IN TOMATENSAUCE

2 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Spinat-Käse Knuspertaschen

150 g Spaghetti

100 g sonnengetrocknete Tomaten mit Olivenöl und Gewürzen

1 Stängel Basilikum frisch

2 EL geröstete Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne

Etwas Salz und Pfeffer

Die Spinat-Käse Knuspertaschen mit Spaghetti und sonnengetrockneter Tomatensauce sind eine köstliche Geschmacksverschmelzung, die die Herzhaftigkeit der Spaghetti, die Frische des Spinats und die Reichhaltigkeit der Sahnesoße mit sonnengetrockneten Tomaten zu einem leckeren Gericht vereint. Probier's aus!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Spaghetti kochen

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

2. Sauce vorbereiten

Zerkleinere die getrockneten Tomaten in einem Mixer oder mit einem Stabmixer, füge gegebenenfalls etwas Olivenöl hinzu, bis eine schöne glatte Salsa ähnliche Mischung entsteht.

3. Spinat-Käse Knuspertaschen anbraten

Die Spinat-Käse Knuspertaschen in der Pfanne oder in der Heißluftfritteuse zubereiten, bis sie knusprig-braun sind.

4. Gericht zusammenstellen und genießen!

Die Sauce direkt unter die abgetropften Spaghetti mischen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta mit den Spinat-Käse Knuspertaschen servieren und mit grob gehacktem Basilikum und Pinienkernen garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE