



VEGANE SPINAT-PILZ-PASTA MIT OPFLANZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser kochen. Etwas Nudelwasser auffangen, bevor die Nudeln abgegossen werden.
2. Die Champignons in Scheiben schneiden und die Zwiebeln fein würfeln.
3. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin Champignons und Zwiebeln anschwitzen. Die gekochten Tagliatelle und den Opflanzda hinzufügen. Mit dem aufgefangenen Nudelwasser alles zu einer glatten Soße einkochen. Den Blattspinat untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN

4

1 kg	Tagliatelle
400 g	Champignons
2	Zwiebeln
225 g	Alpenhain Opflanzda
150 g	Babyspinat
	Salz & Pfeffer
	Olivenöl