

Tagliatelle mit Käsespinat

1 Pfd. Tagliatelle
2 Pfd. frischer Spinat
0,1l Sahne
200g Mascarpone
80g Ricotta
60g Fontina
25g Butter
1 EL Mehl
0,2l Milch
0,2l Brühe
Salz, Pfeffer

Nudeln in Salzwasser garen. Geputzten Spinat blanchieren, abgießen, mit Sahne vermischen – ersatzweise 300g Rahmspinat nehmen – und mit der Milch pürieren. Butter schmelzen, Mehl einrühren, mit Spinatmilch und Brühe Bechamelsauce herstellen; darin den Käse schmelzen und abschmecken. Mit Nudeln vermischen und 10-15 min bei 190° gratinieren.