



One Pot Pasta tricolore



6 Portionen



40 Minuten

ZUTATEN

600g frische Tagliatelle
200g Mini-Rispentomaten
200g Rahmspinat (TK,
vorportioniert)
100ml Kochsahne
150g geriebener Mozzarella
1 Knoblauchzehe
2 EL Pasta-Gewürz
1 Prise Muskat

ZUBEREITUNG

1. Spinat im Omnia verteilen und mit Muskat und Knoblauch (gepresst oder klein gehackt) würzen.
2. Die frischen Nudel hierdrauf verteilen und mit der Kochsahne übergießen.
3. Die Tomaten halbieren, auf den Nudeln platzieren und mit dem Pasta-Gewürz bestreuen.
4. Mozzarella großzüig auf dem Nudelgericht verteilen.
4. Omnia zunächst 5 Minuten auf höchster Stufe erhitzen, dann den Auflauf weitere 25-30 Minuten garen.

ANMERKUNG

Schnell, einfach, lecker.

