

# *Pasta mit Poultbrust und Gorgonzola*



**Ergiebigkeit:** 2 Portionen

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Gesamtzeit:** 30 Minuten

## *Zutaten*

**Pouletbrustfilet** | 300g

**TK-Rahm-Blattspinat** | 300g

**Tagliatelle** | 150g

**Gorgonzola** | 150g

**Öl** | 2 EI

**Salz, Pfeffer, edelsüßes Paprikapulver** | nach Geschmack

**Muskatnuss** | nach Geschmack

## *Anleitung*

- 300 g TK-Rahm-Blattspinat antauen lassen. 300 g Poultbrust in dünne Scheiben schneiden. 150 g Gorgonzola zerkrümeln.
- 2 EI Öl erhitzen. Poultbrustfleisch darin 4-5 Min. rundherum scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas edelsüßem Paprikapulver würzen, herausnehmen. Spinat in den Bratensatz geben und langsam bei milder Hitze erhitzen. Inzwischen 200 g Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Nudeln abgiessen, dabei 150 ml Kochwasser auffangen. Kochwasser und 100 g Gorgonzola zum Spinat geben und unter Rühren kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Fleisch und Nudeln untermischen, erhitzen und mit restlichem Gorgonzola bestreut servieren.

En guete wünscht martella-hof