



Spinat Tagliatelle mit Jakobsmuscheln

Zutaten für 4 Personen:

350-400 g italienisches Mehl Typ 00 (oder 550)

3 Eier

100 g Blattspinat, gefroren

16 Jakobsmuscheln (Metro Linden)

2 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

2TL Chiliflocken

250 ml Weißwein

Pfeffer, Salz

Olivenöl

Zubereitung:

Den gefrorenen Blattspinat in eine Pfanne mit etwas Olivenöl geben und anbraten bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abgekühlten Spinat fein hacken.

350 g Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Spinat und 1 TL Salz hinzufügen und zu einem elastischen Teig verkneten. Falls der Teig noch sehr klebrig ist, mehr Mehl hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig in 6 Portionen teilen, diese nochmals auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten und mit der Nudelmaschine auf Stufe 5 ausrollen. Anschließend mit dem passenden Aufsatz der Nudelmaschine als breite Bandnudeln ausrollen. Bandnudeln in etwas Mehl wenden, so dass sie nicht zusammenkleben.

Jakobsmuscheln trocken tupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl für einige Minuten auf beiden Seiten anbraten (sie sollten innen noch glasig sein). Mit Salz und Pfeffer würzen. Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen und warm halten.

$\frac{3}{4}$ Bund Petersilie und Knoblauch fein hacken. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.



In der Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Petersilie und Knoblauch darin bei geringer Hitze anbraten. Chiliflocken hinzufügen und mit Weißwein aufgießen. Kurz aufkochen lassen.

Spinat-Tagliatelle in das kochende Wasser geben und für einige Minuten kochen, bis die Tagliatelle al dente sind.

Die Tagliatelle tropfnass in die Pfanne geben und gut mit der Soße vermengen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.

Tagliatelle auf Tellern anrichten und mit den Jakobsmuscheln garnieren. Mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)