



Tagliatelle in Mascarpone-Pinienkern-Sauce

Zutaten

- 250 g Tagliatelle
- 200 g Zucchini
- 150 g Kirschtomaten
- 40 g Schalotten
- 50 g Pinienkerne
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella
- 100 g Mascarpone

Zubereitung

1. Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen und abtropfen lassen.
2. Zucchini putzen, waschen, längs vierteln und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne ohne Fett Pinienkerne goldbraun rösten und herausnehmen. Olivenöl in der Pfanne heiß werden lassen. Schalotten darin anbraten. Zucchini und Kirschtomaten zugeben und mitbraten.
4. Wasser zugießen, MAGGI Fix für Spaghetti Tomate-Mozzarella und Mascarpone einrühren und zum Kochen bringen. Tagliatelle und Pinienkerne zugeben und gut untermischen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	71 g
Energie	616 kcal
Fett	27 g
Protein	21 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen