# Tagliatelle mit Blattspinat und Parmesancrunch

Für 4 Portionen

## Zutaten

Spinat

| | |
|---|---|
| 400 g | Tagliatelle |
| 200 g | Blattspinat, roh, geputzt |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Sahne |
| | Salz, Pfeffer |
| | Muskatnuss |

Crunch

| | |
|---|---|
| 60 g | Butter |
| 60 g | Panko (Paniermehl) |
| 20 g | Geriebener Parmesan |
| | Frischer Thymian |
| | Steinsalz, Pfeffer |

## Zubereitung

Die Tagliatelle kochen.
Den Spinat in Streifen schneiden.
Den Knoblauch hacken und in etwas Öl in einer tiefen Pfanne anbraten.
Den Spinat dazu geben, etwas Sahne unterrühren und würzen.

Butter in der Pfanne zergehen lassen.
Das Panko leicht darin anrösten. Thymian hacken und mit Salz und Pfeffer in die Pfanne geben.
Zum Schluss den geriebenen Parmesan unterheben. Nun die gekochten Tagliatelle unterheben, in einem tiefen Teller anrichten und mit dem Crunch bestreuen.

NaturEnergie
von Energiedienst