



*Big taste, easy life!*

## **Pfannenfrikadellen mit Tagliatelle in Spinatgorgonzolasauce**

### **Spinaci con Gorgonzola!**

#### **Zubereitung:**

Sahne aufkochen, Gorgonzola in Würfel schneiden und in der heißen Sahne auflösen. Den aufgetauten und abgetropften Spinat dazu geben, langsam unter Rühren erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Tagliatelle al dente kochen, mit Spinat-Gorgonzola-Sauce mischen und zu Pfannenfrikadellen reichen.



#### **Zutaten für 2 Personen**

- 1 Packung Abbelen Pfannenfrikadellen (Inhalt 5 Stück)
- 200 ml Sahne
- 150 g Gorgonzola
- 300 g Tiefkühl-Blattspinat
- 300 g Tagliatelle
- 1 Paket Pfannenfrikadellen
- Salz, Pfeffer, Muskat

**Abbelen Fleischwaren GmbH & Co. KG**

Kempener Strasse 22  
D-47918 Tönisvorst/Germany  
Tel.: +49-(0)2156/9789-0  
Fax: +49-(0)2156/9789-33

E-Mail: [info@abbelen.de](mailto:info@abbelen.de)  
Internet: [www.abbelen.de](http://www.abbelen.de)