



TOUS LES INGRÉDIENTS DANS UNE CASSEROLE :
TAGLIATELLES, ÉPINARDS ET TOMATES FRAÎCHES

PLAT UNIQUE DE PÂTES VÉGÉTALENNES



Simple, rapide et super bon : un plat unique de pâtes végétaliennes de Dr. Oetker !
Il vous suffit d'une casserole, de tagliatelles, d'épinards et de tomates fraîches.
Votre repas est prêt en quelques minutes !

INGRÉDIENTS

- | | |
|---|-------------------------------------|
| » 250 g d'épinards en branches surgelés | » 2 c. à s. de concentré de tomates |
| » 80 g de tomates séchées à l'huile | » 1 c. à c. de paprika fort |
| » 500 g de tomates cerises | » 400 g de tagliatelles |
| » 60 g d'échalotes | » Sel |
| » 2 brins de thym frais | » Poivre fraîchement moulu |
| » 2 brins de romarin | » 600 ml de fond de légumes |
| » 3 c. à s. d'huile d'olive | » 150 g Dr. Oetker Crème VEGA |



- 01. Préparer les légumes et les épices :** Faire décongeler les épinards. Découper les tomates séchées en fines lamelles. Laver les tomates cerises et les couper en deux. Peler et émincer les échalotes. Laver le thym et le romarin et hacher finement.
- 02. Préparer le plat unique de pâtes :** Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Y faire revenir les échalotes, le concentré de tomates et le paprika. Ajouter les tomates séchées et fraîches, les épices, les pâtes, les épinards, un peu de poivre et le fond de légumes et porter à ébullition.
- 03.** Fermer la casserole et laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pâtes soient al dente (9-10 min) en remuant de temps en temps. Incorporer la crème VEGA, saler, poivrer et ajouter le paprika.

QUELQUES CONSEILS DE LA CUISINE EXPÉRIMENTALE :

- » Ajouter éventuellement des pignons grillés
- » Remplacer les épinards surgelés (250 g) par des épinards frais (300 g), les incorporer juste avant de servir

BON APPÉTIT !