



# Tăiței cu tomate și spanac

Dificultate **ușoară**

Timp de pregătire **10 min**

Timp total **35 min**

Dimensiune de servire **2 Portionen**

## Ingrediente

- 1 ceapă, înjumătățită
- 1 cățel de usturoi
- 10 g ulei de măsline
- 1 cutie de roșii chunky (400 g)
- 50 g cremă
- 130 g apă
- 1 bulion de legume cub (pentru 0,5 l)
- 1 condimente pentru pizza
- 1/2 linguriță de sare
- 1/2 linguriță de zahăr
- 1 vârf de piper
- 200 g paste făinoase, scurte, de exemplu penne (produs uscat)
- 100 g frunze de spanac, congelate, decongelate

## Pregătire

1. Adăugați ceapa și usturoiul în vasul de amestecare și tăiați timp de **3 secunde / viteză 5**.
2. Se adaugă ulei și sote timp de **3 min./120°C/pasul 1**.
3. Adăugați roșii, smântână, apă, cuburi de bouillon, condimente de pizza, sare, zahăr și piper și aduceți la fierbere timp de **7 min./100°C/nivel 1**.
4. Se adaugă pastele și spanacul în sosul de fierbere, se pliază ușor cu spatula și se gătesc tăiței în conformitate cu **instrucțiunile ambalajului/100°C/invers/Level 1** până la al dente. Se condimentează pastele de roșii-spanac după gust și se servesc calde.

## Sugestii & Sfaturi

- În plus, puteți găti, de asemenea, carne tocată în sos și serviți pastele stropite cu parmezan.
- Dacă utilizați spanac cu frunze proaspete, acesta trebuie mai întâi încălzit pentru scurt timp în Varoma, astfel încât să se prăbușească (400 g apă, **10 min./Varoma/pasul 1**).

<https://cookidoo.international/recipes/recipe/en/r64114>

- 1** Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- 2** Öl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
- 3** Tomaten, Sahne, Wasser, Brühwürfel, Pizzagewürz, Salz, Zucker und Pfeffer zugeben und **7 Min./100°C/Stufe 1** zum Kochen bringen.
- 4** Nudeln und Spinat in die kochende Sauce geben, mit dem Spatel leicht unterheben und die Nudeln **Zeit gemäß Packungsangabe/100°C/☞/Stufe 1** bissfest garen. Tomaten-Spinat-Nudeln abschmecken und warm servieren.