



Überbackene Ricotta-Spinat-Girasole

mit Tomate in cremiger Spinatsauce



ca. 45min



3-4 Personen

Heute servieren wir Comfortfood vom Feinsten, denn wer kann bei einem cremigen Nudelaufbau schon Nein sagen? Richtig, niemand. In unserer Auflaufform tummeln sich feine, mit Ricotta gefüllte Girasole, die sich mit zartem Spinat in gewürzter Crème fraîche suhlen. Abgeschlossen wird mit Tomaten und Käse, und dann kommt das Ganze auch schon in den Ofen, wo es herrlich goldbraun wird. So gut!

- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 3 Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 200g Babyspinat
- 500g Bio-Girasole mit Ricotta & Spinat ^{1,3,7}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Küchenreibe
- Alufolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 558kcal, Fett 34.1g,
Kohlenhydrate 41.8g, Eiweiß 20.6g



1. Käse reiben

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Käse** fein reiben. Die **Zucchini** grob raspeln.



2. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden.



3. Sauce anrühren

In einer großen Auflaufform die **Crème fraîche** mit der **Gewürzmischung**, 1TL Salz und ½TL Pfeffer verrühren.



4. Pasta verteilen

Den **Spinat** und die **Pasta** in die Auflaufform geben und vorsichtig vermengen, sodass die **Pasta** mit dem **Spinat** und der **Sauce** bedeckt ist. Dann die **Pasta** mit dem **Käse** bestreuen.



5. Pasta überbacken

Die **Tomatenscheiben** auf der **Pasta** verteilen und mit 1 EL Olivenöl beträufeln, dann die Auflaufform mit Alufolie abdecken und die **Pasta** im Ofen 10-15Min. überbacken.



6. Gratинieren & servieren

Die Alufolie von der Auflaufform abnehmen und die **Pasta** in weiteren ca. 5Min. leicht knusprig backen. **Tipp:** Wer einen Ofen mit Grillfunktion hat, kann diese einschalten. Die **überbackenen Ricotta-Spinat-Girasole** kurz auskühlen lassen und servieren.