



Überbackene Ricotta-Spinat-Girasole

mit Tomate in cremiger Spinatsauce



ca. 45min



2 Personen

Heute servieren wir Comfortfood vom Feinsten, denn wer kann bei einem cremigen Nudelaufguss schon Nein sagen? Richtig, niemand. In unserer Auflaufform tummeln sich feine, mit Ricotta gefüllte Girasole, die sich gemeinsam mit geraspelter Zucchini und 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!

- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Zucchini
- 1 Fleischtomate
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 50g Babyspinat
- 250g Bio-Girasole mit Ricotta & Spinat ^{1,3,7}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Küchenreibe
- Alufolie

Allergene

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

Energie 585kcal, Fett 35.6g,
Kohlenhydrate 45.5g, Eiweiß 21.4g



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



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



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



Die **Tomatenscheiben** auf der **Pasta** verteilen und mit 2TL Olivenöl beträufeln, dann die Auflaufform mit Alufolie abdecken und die **Pasta** im Ofen 10-15Min. überbacken.



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



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.