



Überbackene Ricotta-Spinat-Tortelli

mit Tomate in cremiger Spinatsauce



ca. 45min



2 Personen

Heute servieren wir Comfortfood vom Feinsten, denn wer kann bei einem cremigen Nudelauflauf schon Nein sagen? Richtig, niemand. In unserer Auflaufform tummeln sich feine, mit Ricotta gefüllte Tortelli, 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Küchenreibe
- Alufolie

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 620kcal, Fett 32.5g, Kohlenhydrate 61.8g, Eiweiß 21.4g



1. Zutaten reiben

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



2. Tomate schneiden

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



3. Sauce anrühren

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



4. Pasta verteilen

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.



5. Pasta überbacken

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.



6. Gratinieren & 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-Tortelli** kurz auskühlen lassen und servieren.