



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!

- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,2}
- 1 Zucchini
- 1 Fleischtomate
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 50g Babyspinat
- 250g Ricotta-Spinat-Tortelli ^{1,3,2}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- Küchenreibe
- Alufolie

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 626kcal, Fett 32.6g,
Kohlenhydrate 62.8g, Eiweiß 21.6g



1. Zutaten reiben

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



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.



2. Tomate schneiden

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



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.



3. Sauce anrühren

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



6. Gratинieren & servieren

Die Alufolie von der Auflaufform abnehmen und die **Pasta** in weiteren ca. 5Min. leicht knusprig backen. **Tipp:** Nach Möglichkeit die Grillfunktion des Ofens einschalten. Die überbackenen **Ricotta-Spinat-Tortelli** etwas auskühlen lassen, dann servieren.