



REBOOT Gefüllte Nudelrollen

mit Frischkäse und Spinat



30-40min



2 Personen

Diese mit Spinat und Frischkäse gefüllten Nudelrollen sind mit ein bisschen Fingerfertigkeit ganz schnell vorbereitet und backen im Ofen unter einer aromatischen Tomatensauce ihrer kulinarischen Vollendung entgegen. Frisches Basilikum ist die perfekte Garnitur. Viva Italia!

Was du von uns bekommst

- 2 Lauchzwiebeln
- 20g frisches Basilikum & Rosmarin
- 2 Stückchen Hartkäse ^{2,3}
- 100g Babyspinat
- 1 Packung Frischkäse ³
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 250g frische Lasagneblätter ^{2,4}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

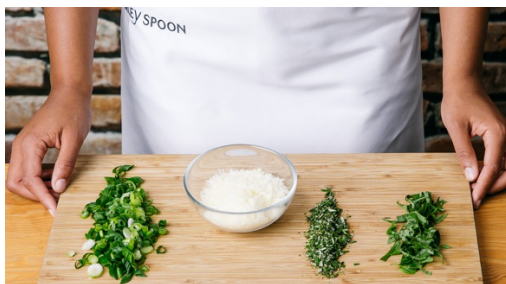
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulphite (1), Eier (2), Milch (3), Gluten (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 842kcal, Fett 38.8g, Kohlenhydrate 89.2g, Eiweiß 30.4g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher 1,5L Wasser zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in grobe Streifen schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein hacken. Den **Käse** fein reiben.



4. Teigblätter füllen

Die **Spinatmischung** großzügig auf insgesamt **5 Lasagneblättern** verteilen. Die **Füllung** dabei bis an die Ränder streichen, dann die **Lasagneblätter** von der schmalen Seite her aufrollen.



2. Füllung mischen

Den **Spinat** in einem Sieb mit dem kochenden Wasser übergießen. Überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen und den **Spinat** gut ausdrücken. Den **Frischkäse** mit dem **Spinat**, den **Lauchzwiebeln**, der **½ des Basilikums**, dem **Rosmarin** und der **½ des geriebenen Käses** mischen. Die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Nudelrollen backen

Die **Nudelrollen** mit der Nahtstelle nach unten in die Auflaufform legen. Mit der **restlichen Tomatensauce** bedecken und 15–20Min. im Ofen backen.



3. Sauce vorbereiten

Die **gehackten Tomaten** mit 1EL Balsamicoessig und 1EL Olivenöl verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **½ der Sauce** in einer mittelgroßen Auflaufform gleichmäßig verstreichen.



6. Überbacken und servieren

Den **restlichen Käse** auf den **Nudelrollen** verteilen und die **Rollen** weitere 4–5Min. backen, bis der **Käse** goldgelb zerlaufen ist. Mit dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.