MARLEY SPOON



Gefüllte Nudelrollen

mit Ricotta und Spinat

30-40min 3 Portionen

Diese mit Spinat und Ricotta 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

- 10g Basilikum
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [3]
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Babyspinat (ungewaschen)
- 500g Ricotta [3]
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 250g frische Lasagneblätter [1,2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [4]

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Kann Spuren enthalten von: Senf

Nährwertangaben pro Portion
Energie 588kcal, Fett 28.0g, Kohlenhydrate 54.0g, Eiweiß 27.3g



1. Füllung vorbereiten

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



2. Füllung fertigstellen

Den **Spinat** in einem Sieb mit dem kochenden Wasser übergießen. Überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen und den **Spinat** gut ausdrücken. **1½ Becher Ricotta** mit dem **Spinat**, der **½ des Basilikums** und der **½ des gehackten Käses** mischen. Die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Sauce vorbereiten

Die **gehackten Tomaten** mit 2EL Olivenöl und 2EL Balsamicoessig verrühren und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **½ der Sauce** in einer großen Auflaufform gleichmäßig verstreichen.



4. Teigblätter füllen

Die **Ricotta-Spinat-Mischung** großzügig auf ca. **¾ der Lasagneblätter** verteilen. Die **Füllung** dabei bis an die Ränder streichen, dann die **Lasagneblätter** von der schmalen Seite her aufrollen.



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, bis die **Nudelrollen** fast gar sind.



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** garnieren und servieren.