

Rezept

Gefüllte Muschelnudeln mit Würz-Spinat

Anzahl: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten + 15 Minuten Backzeit



Zutaten

1 EL Olivenöl
35 g iglo Zwiebel-Duo
800 g Tomaten aus der Dose
250 g Muschelnudeln
1 Packung (à 500 g) iglo Würz-Spinat
250 g Ricotta
20 g iglo 8 Kräuter
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

1. Olivenöl in einem Topf erhitzen und **iglo Zwiebel-Duo** darin anrösten. Tomaten zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten.
3. Die Hälfte des Ricottas und **iglo 8-Kräuter** unter die Tomatensauce rühren. Erneut abschmecken und die Sauce gleichmäßig in der Auflaufform verteilen.
4. **iglo Würz-Spinat** nach Packungsanweisung zubereiten und kurz abkühlen lassen. Den restlichen Ricotta zugeben und vermengen.
5. Währenddessen die Muschelnudeln 2 Minuten kürzer als nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen und abgießen.
6. Die Muschelnudeln mit der Spinat-Ricotta-Masse füllen und in die Tomatensauce setzen. Parmesan über die Muschelnudeln reiben und etwa 15 Minuten backen. Anschließend servieren und genießen.

Pro Portion: ca. 2391kj, 572 kcal, E 25 g, F 24 g, KH 59 g