



RESHOOT 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 Nudelaufbau 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!

Wat je van ons krijgt

- 1 blokje harde kaas ^{1,3}
- 1 courgette
- 1 vleestomaat
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 50g babyspinazie
- 250g tortelli met ricotta & spinazie ^{1,2,3}

Wat je thuis nodig hebt

- 2½g peper en zout
- 10ml olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- keukenrasp
- aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 626kcal, vet 32.6g, koolhydraten 62.8g, eiwit 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**, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verrühren.



6. Gratinieren & 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.