

## **Gefüllte Muschelnudeln mit Spinat und Käse**



**Vorbereitungszeit:** 60 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Feta-Käse oder veganer Feta: 100g
- Frischer Thymian: 4 Zweige
- Knoblauch: 3 Zehen
- Muschelnudeln: 1 Packung
- Olivenöl: None
- Oregano: fein gehackt - nur Blätter
- Ricotta-Käse oder vegan fermentierter Cashew-Käse: 1 Tasse
- Spinat (gefroren, dann aufgetaut ODER frisch und welk): 200g
- Tomatensauce von Pomìto: 2 Esslöffel
- Zwiebel: 1 gewürfelt

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten Eine Packung



## Vorbereitung

Herzhaft gefüllte Muschelnudeln mit einem Trio aus würzigem Käse, zartem Spinat, frischen Kräutern und hausgemachter Pomìto-Marinarasauce.

### Nudeln

Sie benötigen 250 g (1 Packung) große Muschelnudeln. Nach Packungsanweisung kochen und den Rest des Rezepts zubereiten, während die Nudeln gekocht und abgekühlt werden.

### Hausgemachte Marinarasauce Zutaten:

1 Packung Passierte Tomaten von Pomìto, 2 Esslöffel Tomatensauce von Pomìto, 2 Teelöffel Olivenöl, 4 zerdrückte Knoblauchzehen, 1/2 Teelöffel fein gemahlene Meersalz, schwarzer Pfeffer, 4 Zweige frischer Thymian (nur die Blätter) und 1 Zweig fein gehackter Oregano (nur die Blätter).

### Hausgemachte Marinarasauce Zubereitung:

Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen. Knoblauch hinzufügen und 1-2 Minuten anbraten, bis er braun wird. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Die Sauce zum Sprudeln bringen, dann einkochen und 15 Minuten lang köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Während die Sauce kocht, mit der Zubereitung der Spinatfüllung beginnen.

### Spinat-Füllung Zutaten:

100 g Fetakäse oder 100 g veganer Fetakäse, zerbröckelt. 200 g Spinat (gefroren und aufgetaut ODER frisch und gedämpft), 1 Zwiebel, fein gewürfelt 3 Knoblauchzehen, zerdrückt 2 Teelöffel Olivenöl Prise Meersalz 1/2 Tasse Ricotta-Käse oder veganer fermentierter Cashew-Käse.

### Spinat-Füllung Zubereitung:

1. Eine Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen, dann das Olivenöl hinzufügen. Zwiebel und Salz hinzugeben und 2-4 Minuten lang kochen, bis sie glasig sind. Knoblauch hinzugeben und 30 Sekunden lang anbraten. Den Herd ausschalten.
2. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die abgekühlten Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und mit einem Löffel vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Gut umrühren. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
3. Eine Schicht selbstgemachte Marinarasauce auf den Boden eines tiefen Blechs geben.
4. Die Füllung in die Muschelnudeln geben und auf den Marinaraboden legen. Sie können die Muschelnudeln bei Bedarf ein wenig schichten. Wenn Sie mit dem Füllen fertig sind, etwas Marinarasauce darübergeben, mit Käse bestreuen (optional) und (zugedeckt) etwa 30 Minuten lang überbacken. Die Marinarasauce sollte

blubbern.