Pomìto

Gefüllte Muschelnnudeln mit Spinat und Frischkäse



Vorbereitungszeit: 45 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frischer Blattspinat: 500g
- Frischkäse: 250g
- Kleine Zwiebeln: 2
- Knoblauchzehen: 3
- Muschelnudeln oder andere große Nudeln zum Füllen: 300 g
- Olivenöl: 3 EL
- Oregano: 1⁄2 TL
- Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken: 300 g
- Prise Salz: n.B.
- Tomatenmark: 1 EL

Zu beenden

- Frisch geriebenen Parmesan: n.B.

Vorbereitung

1. Muschelnudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen, abseihen und beiseitestellen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein würfeln.
2. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Hälfte der gewürfelten Zwiebeln sowie Knoblauchzehen darin anrösten.
3. Tomatenmark zugeben und für 1-2 Minuten weiterrösten.
4. Mit ***Pomìto passierten BIO Tomaten*** ablöschen und mit den Tomatenstücken aufgießen.
5. Oregano zugeben und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen.
6. Nun den Spinat waschen, gut abtropfen lassen, gegebenenfalls in der Salatschleuder trockenschleudern und anschließend grob hacken.
7. Öl in einer Pfanne erhitzen, die restlichen Zwiebel- und Knoblauchwürfel goldbraun anrösten.
8. Den Spinat portionsweise in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren braten bis er zusammenfällt.
9. Frischkäse in die Pfanne geben und auf kleiner Flamme schmelzen lassen.
10. Die Spinatmasse etwas abkühlen lassen.
11. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
12. Die Tomatensauce in eine ofenfeste Auflaufform Form füllen, die vorgekochten Nudeln mit der Spinat-Frischkäse-Masse füllen und in die Auflaufform schichten.
13. Auflaufform abdecken und für ca. 25 Minuten im Backofen backen. Vor dem Servieren mit frischem Parmesan bestreuen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 500 g

