



Spinat-Ricotta Tascherl

mit Kirschtomaten und Gremolata



20-30min



4 Personen

Wer ein schnelles und geschmackiges Abendessen sucht, ist hier genau richtig: Zu feinen Tascherln mit Spinat-Ricotta-Füllung kochen wir eine schnelle Tomatensauce und eine aromatische Gremolata. Diese Kräuter-Gewürzmischung ist fester Bestandteil der lombardischen Küche und rundet unser Gericht toll ab.

Was du von uns bekommst

- unbehandelte Zitrone
- mediterrane Gemüse Mischung
- Spinat-Ricotta Tascherl ^{1,3,7}
- Knoblauchzehe
- Zwiebel
- frische Petersilie
- Kirschtomaten in der Dose

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Pfanne
- Küchenreibe
- Kochtopf
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 500kcal, Fett 21.0g, Kohlenhydrate 53.9g, Eiweiß 18.1g



1. Zwiebeln schneiden

Zwiebel schälen und halbieren, dann in möglichst kleine Würfel schneiden. Einen mittleren Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser für die Tascherl zum Kochen bringen.



4. Gremolata vorbereiten

Inzwischen die **Petersilie** möglichst fein hacken. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. **Schale der Zitrone** abreiben, den **Saft** auspressen.



2. Sauce köcheln

Eine große Pfanne mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen und die **Zwiebelwürfel** mit einer Prise Salz darin ca. 3-4Min. glasig anschwitzen. Mit den **Tomaten** ablöschen und die Sauce mit der **Gewürzmischung**, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die **Sauce** ca. 10Min. bei geringer Hitze köcheln lassen.



5. Gremolata zubereiten

Knoblauch, **Petersilie** und **2TL Zitronenschale** mit **2EL Zitronensaft** und 1TL Olivenöl verrühren. Mit Salz abschmecken.



3. Tascherl zubereiten

Die **Tascherl** ins kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze ca. 4Min. köcheln. Anschließend in ein Sieb abgießen und warm beiseite stellen, bis die Sauce fertig ist.



6. Fertigstellen

Zum Schluss die **Kirschtomatensauce** evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tascherl** mit der Sauce servieren und **Gremolata** nach Geschmack darüber verteilen.