



Gefüllte Nudelrolle

mit Spinat und Frischkäse



30-40min



2 Personen

Unsere Köchin Hannah hat sich mit dieser Nudelrolle mit Spinat, Frischkäse und Balsamico-Tomatensauce in unsere Herzen gekocht. Ein bisschen Fingerarbeit ist gefragt, aber dann sind die Teigrollchen schon im Ofen, wo sie mit etwas Käse goldgelb gebacken werden. Mit frischen Basilikum wünschen wir uns gegenseitig Viva Italia, bevor der Teller leer geputzt wird.

Was du von uns bekommst

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Packung Baby Spinat
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- Frischer Basilikum & Rosmarin
- 1 Packung Lauchzwiebeln
- 1 Packung frische Lasagneblätter ^{1,3}
- 1 Balsamico-Essig ¹²
- 2 italienische Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- große Auflaufform
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 815kcal, Fett 27.2g, Kohlenhydrate 105.9g, Eiweiß 34.1g



1. Füllung vorbereiten

Den Umluftofen auf 180°C vorheizen. 1L Wasser im Wasserkocher kochen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Röllchen schneiden. Den **Käse** fein reiben. Die **Rosmarinblätter** grob von den Stängeln streifen und fein hacken, die **Basilikumblätter** ebenfalls abzupfen und grob in Streifen schneiden.



4. Teigblätter füllen

Nun die **Spinatmischung** großzügig auf den **Lasagneblättern** verteilen, bis die **Füllung** aufgebraucht ist. Die **Füllung** bis an die Ränder streichen und die **Lasagneblätter** im Anschluss aufrollen. **Tipp:** Die **Lasagneblätter** etwas mit Wasser befeuchten. Falls Teigplatten übrig bleiben, diese in Streifen schneiden und als Pasta verwenden.



2. Füllung mischen

Den **Spinat** in einem Sieb mit dem gekochten Wasser übergießen und überschüssige Flüssigkeit auswringen. Nun den **Frischkäse** mit den **geschnittenen Lauchzwiebeln, Spinat, 1/2 des geriebenen Käses, Rosmarin** und **1/2 des Basilikum** mischen. Die **Füllung** gut mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Nudelrollen backen

Die **Rollen** nun mit der Schnittstelle nach unten in die Auflaufform legen. Die **restliche Tomatensauce** gleichmäßig darüber verteilen und für ca. 10-12Min. im Ofen backen.



3. Sauce vorbereiten

Die **Dosentomaten** mit 1EL Olivenöl, dem **Balsamico-Essig** sowie Salz und Pfeffer mischen. Die **Hälfte der Sauce** in einer großen Auflaufform gleichmäßig verstreichen, den Rest für später zur Seite stellen.



6. Fertigstellen

Den **restlichen Käse** über die **Nudelrollen** verteilen und nochmal für ca. 4-5Min. im Ofen backen, bis die **Käsekruste** goldgelb ist. Mit dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.