



Gefüllte Nudelrolle

mit Frischkäse und Spinat



30-40min



2 Personen

Diese mit Spinat und Frischkäse gefüllten Nudelrollen sind mit ein bisschen Fingerfertigkeit ganz schnell vorbereitet und backen im Ofen unter einer aromatischen Tomatensauce ihrer kulinarischen Vollendung entgegen. Frisches Basilikum ist die perfekte Garnitur. Viva Italia!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Babyspinat
- 20g frisches Basilikum & Rosmarin
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Päckchen Balsamicoessig ¹²
- 2 Stück Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung frische Lasagneblätter ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- große Auflaufform
- Wasserkocher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 842.0kcal, Fett 38.8g, Eiweiß 30.4g, Kohlenhydrate 89.2g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Wasserkocher 1L Wasser zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in grobe Streifen schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein hacken. Den **Käse** fein reiben.



4. Teigblätter füllen

Die **Spinatmischung** großzügig auf den **Lasagneblättern** verteilen, bis sie aufgebraucht ist. Die **Füllung** dabei bis an die Ränder streichen, dann die **Lasagneblätter** von der schmalen Seite her aufrollen.



2. Füllung mischen

Den **Spinat** in einem Sieb mit dem kochenden Wasser übergießen, überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen und den **Spinat** auswringen. Den **Frischkäse** mit dem **Spinat**, den **Lauchzwiebeln**, der **1/2 des Basilikums**, dem **Rosmarin** und der **1/2 des geriebenen Käses** mischen. Die **Füllung** kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Nudelrollen backen

Die **Nudelrollen** mit der Nahtstelle nach unten in eine große Auflaufform legen. Die **restliche Tomatensauce** gleichmäßig darüber verteilen und die **Rollen** ca. 10-12Min. im Ofen backen.



3. Sauce vorbereiten

Die **gehackten Tomaten** mit dem **Balsamicoessig** und 1EL Olivenöl zu einer **Sauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **1/2 der Sauce** in einer großen Auflaufform gleichmäßig verstreichen.



6. Überbacken und servieren

Den **restlichen Käse** über den **Nudelrollen** verteilen und die **Rollen** weitere 4-5Min. backen, bis die **Käsekruste** goldgelb ist. Mit dem **restlichen Basilikum** garniert servieren.