heute gibt es...

Rotoli di pasta con spinaci e ricotta



<u>Zutaten</u>: (für 4 Personen)

- 500ml passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- ca. 500g frischen Nudelteig
- 500g TK-Spinat
- 500g Ricotta
- Parmesan
- Olivenöl
- Muskatnuss
- Basilikum
- Salz, Pfeffer

<u>Zubereitung</u>:

1. Zwiebel schälen, würfeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten.
2. Die passierten Tomaten dazugeben, mit Salz abschmecken, einzelne Basilikumblätter dazugeben und für etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sobald diese fertig ist beiseite stellen.
3. In der Zwischenzeit den tiefgekühlten Spinat in einem Topf bei niedriger Hitze für etwa 10 Minuten unter Rühren auftauen.
4. Anschließend den Spinat gut ausdrücken, sodass überflüssiges Wasser entfernt wird.
5. Spinat und Ricotta in eine Schüssel geben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut mischen.
6. Nun den Nudelteig in etwa 16 Streifen à 10 x 25cm schneiden.
7. Nun geht es ans Befüllen:
   Lege eines der Nudelrechtecke mit der kürzeren Seite zu dir, lasse etwa 2 cm Platz am Anfang des Rechteckes, verteile einen großzügigen – etwa 3 cm breiten – Streifen Füllung quer auf den Teig, feuchte mit einem Pinsel das Ende des Rechtecks mit ein wenig Wasser an, rolle nun – von dir ausgehend – den Teig zum leeren Ende hin auf. Fertig!
8. Mit dem restlichen Teig genauso vorgehen.
9. In eine Auflaufform mit etwa 20cm Durchmesser die Hälfte der Tomatensoße verteilen. Bei Benutzung von 4 kleineren Formen, die Soße entsprechend aufteilen.
10. Nun jede Nudelrolle in jeweils 3 kleinere Rollen teilen und so in die Auflaufform stellen, dass die Füllung von oben zu sehen ist. Dies macht ihr nun mit allen Rollen, bis die ganze Form voll ist.
11. Die restliche Tomatensoße auf die Nudeln verteilen, mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C für etwa 25-30 Minuten backen.