



Muschelnudeln mit Ricotta-Spinat-Füllung

Zutaten

- 150 g Nudeln
- 500 g passierte Tomaten
- 3 TL Olivenöl
- 20 g Tomatenmark
- 80 g Zwiebel(n)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 350 g Babyspinat
- 250 g Ricotta
- 30 g Cashewkerne
- 50 g Parmesan
- etwas Salz
- etwas Pfeffer schwarz
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Würzpaste Pasta Toscana Style

Zubereitung

1. Muschelnudeln nach Anweisung auf der Packung al dente kochen und abgießen. Nebeneinander auf einen Teller oder eine Platte legen, damit sie nicht zusammenkleben.
2. Die passierten Tomaten mit Tomatenmark, MAGGI Food Travel Würzpaste für Pasta Toscana Style und 1 TL Olivenöl verrühren und in eine ca. 25x30 cm große Auflaufform gießen.
3. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Blattspinat gut waschen, die groben Stiele abschneiden und die Blätter in Streifen schneiden.
4. In einer Pfanne 2 TL Olivenöl heiß werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andünsten. Blattspinat zugeben und zusammenfallen lassen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.
5. 30 g Parmesan fein reiben und die Cashewkerne hacken. In einer Schüssel mit Ricotta und dem Spinat mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Die Muschelnudeln damit füllen und nebeneinander in die Tomatensauce in der Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-Unter-Hitze ca. 25 Min. backen. Mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	52 g
Energie	581 kcal
Fett	29 g
Protein	27 g

🕒 39 Minuten

⊕ 3 Portionen