Gefüllte Muschelpasta mit Spinat und Ricotta

Leicht | 4 Portionen | 45 min.



Muschelnudeln mit Spinat und Ricotta – ein Ofengericht, das die Seele wärmt und die italienische Küche von ihrer herzhaften Seite zeigt. Die cremige Füllung, kombiniert mit fruchtiger Tomatensauce und goldbraunem Parmesan, bringt klassischen Geschmack in eine raffinierte Form. Inspiriert von den Aromen Mittelitaliens, steht dieses Gericht für Genuss, Bodenständigkeit und die Kunst, aus wenigen Zutaten etwas ganz Besonderes zu zaubern – voller Wärme, Charakter und italienischer Lebensfreude.

Zutaten

300 g Muschelnudeln

500 g Blattspinat

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

40 g Pinienkerne

50 g geriebener Parmesan

250 g Ricotta

1 Prise Muskatnuss

Salz und Pfeffer

2 EL Olivenöl

2 Pck. ORO di Parma Sugo Gemüse Tomatensauce

40 g geriebener Parmesan

Schritt 1: Die Vorbereitung

Muschelnudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Währenddessen die Zwiebel und den Knoblauch würfeln, die Pinienkerne klein hacken und in Olivenöl anbraten. Nach und nach frischen Blattspinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen und anschließend mit Ricotta und Parmesan vermengen.

Schritt 2: Das Anrichten

Die gegarte Muschelnudeln mit der Spinat-Ricotta-Mischung befüllen. ORO di Parma Soffritto in eine Auflaufform geben, die gefüllten Nudeln daraufsetzen und mit Parmesan bestreuen.

Schritt 3: Das Finale

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C das Gericht ca. 20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist. Heiß servieren und genießen!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte