

Vegetarischer Nudelaufbau mit Feta, Spinat und Pinienkernen

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Fussili
700 g Blattspinat
400 g Feta
250 g Mozzarella
100 g Pinienkerne
1 Esslöffel Tomatenmark
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
400 g gestückelte Tomaten
200 ml Brühe
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Oregano
1 Esslöffel Basilikum
1 Teelöffel Chilipulver
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten
Butter zum Einfetten

Besonderes Zubehör

Auflaufform

In deinem Nudelaufbau kommt zusammen, was zusammen kommen muss: Fussili, Spinat, Pinienkerne und Feta in einer würzigen Tomatensauce. Weil das Beste

bekanntlich zum Schluss kommt, darf milder Mozzarella auf deiner Mischung Platz nehmen und sich schmelzend darüber verteilen.

- 1 -

Reichlich Salzwasser aufkochen und Fussili nach Packungsanweisung al dente kochen.

- 2 -

Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen, Hälfte halbieren und beiseitestellen. Restliche Knoblauchzehen fein hacken.

- 3 -

Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und gehackten Knoblauch darin 1-2 Minuten anbraten. Tomatenmark hinzufügen, kurz mitbraten und mit Brühe ablöschen. Gestückelte Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und restlichen Gewürzen abschmecken. Einmal aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Auflaufform einfetten und mit halbiertes Knoblauchzehe einreiben.

- 5 -

Spinat waschen und in kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. Mozzarella in Scheiben schneiden. Fussili abseihen und mit Tomatensauce, Spinat und Pinienkernen in die Auflaufform füllen. Feta darüber bröseln und alles vermengen. Gleichmäßig mit Mozzarella bedecken und im heißen Ofen 20 Minuten backen.