

Rezept Nudelröllchen mit Spinatfüllung

Der Nudelteig für diese Nudelröllchen mit Spinatfüllung wird nicht gekauft, sondern selbstgemacht!

Zutaten:

200 g Mehl
1 TL Salz
2 Eier, Größe M
500 g TK-Blattspinat
1 Zwiebel
200 g Ricotta
150 g Gratin-Käse
Salz, Pfeffer
30 g Butter
20 g Mehl
200 ml Milch
2 Dosen gehackte Tomaten
1 EL Basilikum

Zubereitung:

Für den Nudelteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und das Salz überstreuen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eier aufschlagen und in die Mulde geben.

Nun vom Rand aus immer etwas Mehl mit den Eiern vermengen und solange alles verkneten, bis das Mehl aufgebraucht und ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln.

Der Nudelteig sollte jetzt gute 1 ½ Stunden ruhen.

In der Zeit die Füllung für die Nudelröllchen mit Spinatfüllung vorbereiten.

Den Spinat auftauen lassen.

Die Zwiebel abziehen, fein hacken. In eine Pfanne die Butter geben und die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Den Spinat gut ausdrücken und zu den Zwiebeln geben. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen, den Spinat etwas auskühlen lassen. Anschließend den Ricotta sowie die Hälfte des Gratin-Käses einrühren. Die Füllung anschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer weiteren Pfanne die Butter zerlassen, das Mehl unter Rühren zugeben und so eine Mehlschwitze herstellen.

Mit einem Schneebesen die Milch einrühren, die Soße 5 min köcheln lassen und anschließend die Tomaten zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und erneute 5 min kochen.

Zum Schluss noch Basilikum unterrühren.

Nun den Backofen auf 180°C, Umluft, vorheizen.

Den Nudelteig in zwei Hälften teilen und jede Hälfte zu einem dünnen Rechteck ausrollen.

Jedes Rechteck mit einem Teil der Spinat-Füllung bestreichen und vorsichtig von der langen Seite her aufrollen.

Diese Rollen in fingerdicke Scheiben schneiden.

In eine Auflaufform die Hälfte der Soße einfüllen, die Nudelröllchen mit Spinatfüllung darauf verteilen und mit der restlichen Soße bedecken.

Den übrigen Gratin-Käse überstreuen und die Auflaufform für etwa 35 min in den Ofen schieben.

Sollte der Käse nach einiger Zeit zu dunkel werden, kann man die Nudelröllchen mit Spinatfüllung nach der Hälfte der Zeit mit Alu-Folie abdecken.

[Zurück zu den Nudelrezepten](#)

