

# Gefüllte Muschelnudeln mit Ricotta und Spinat

## Zutaten für 2-3 Personen:

250 g Muschelnudeln  
500 g Spinat  
¼ L Gemüsebrühe  
250 g Ricotta  
1 Knoblauchzehe  
2 Zwiebeln  
250 ml passierte Tomaten  
1 Dose stückige Tomaten  
½ Bund Petersilie  
2 TL Zucker  
1 TL Gemüsebrühe  
200 g geriebenen Mozzarella  
Muskat



## Zubereitung:

Für den Spinat eine Zwiebel in Olivenöl anbraten und die geputzten Spinatblätter hinzugeben. Mit ¼ L Gemüsebrühe auffüllen und leicht köcheln lassen, bis der Spinat zusammenfällt. Den Spinat in einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken.

Für die Tomatensauce den Knoblauch und eine Zwiebel fein hacken und in etwas Olivenöl anbraten. Passierte und stückige Tomaten hinzugeben und aufkochen lassen. Petersilie ebenfalls fein hacken und in die Sauce geben. Mit Zucker, Gemüsebrühe und Pfeffer abschmecken.

Die Muschelnudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen und beiseite stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den ausgedrückten Spinat fein hacken und mit dem Ricotta vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Tomatensauce in eine Auflaufform füllen. Die Spinatmischung in die Muschelnudeln geben und auf diese in die Tomatensauce setzen. Die Nudeln mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen und ca. 20 Minuten im Ofen backen.