



Paccheri mit Spinat-Ricotta-Füllung

Zutaten

1 Pack Goodel Mais & Reis Paccheri

1 Stück(e) Zwiebel

2 Zehe(n) Knoblauch

250 g Blattspinat (TK oder frisch)

140 g vegane Ricotta-Alternative

100 g vegane Käsealternative zum Überbacken

1 Prise(n) Muskatnuss

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 2

Zubereitung

1.

Koche die Paccheri in reichlich gesalzenem Wasser. Gieße sie bereits nach 20 Minuten ab.

2.

Während die Nudeln kochen kannst du dich um die Füllung kümmern. Ziehe dazu die Zwiebel ab und würfle sie fein.

3.

Erhitze etwas Olivenöl in einer großen Pfanne und schwitze die Zwiebeln darin glasig an.

4.

Presse den Knoblauch dazu und hebe den Spinat unter (bei frischem Spinat vorher gründlich Waschen) bis er zusammenfällt.

5.

Rühre nun den veganen Ricotta unter und schmecke alles kräftig mit Muskat, Salz & Pfeffer ab.

6.

Stelle die warmen Nudeln in einer passenden Auflaufform hochkant auf und fülle, mithilfe von zwei Teelöffeln, die Füllung hinein.

7.

Bestreue deine gefüllten Paccheri mit der veganen Käsealternative und backe sie bei 180 °C Ober- / Unterhitze auf der mittleren Schiene. Bei vorgeheiztem Ofen brauchen die Paccheri noch etwa 30 Minuten im Ofen. Wenn du den Ofen nicht vorheizt solltest du die Backzeit um etwa 5 Minuten verlängern.

