



## Gefüllte Lumaconi mit Spinat und Ricotta

### Für Feinschmecker

Zutaten (4 Personen)

- 500 g Lumaconi (oder andere füllbare Pasta)
- ein Glas passierte Tomaten von Marecocola (700 g)
- zwei mittelgroße Zwiebeln
- 100 g Schinkenwürfel
- 1000 g Blattspinat gefroren
- 250 g Ricotta
- 4 EL Olivenöl
- 50 g Gouda
- nach Belieben 50 g Grana Padano oder Parmesan gerieben
- Salz & Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1. Lumaconi 4 Minuten ankochen, abschrecken und erkalten lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze auslassen, anschließend Schinkenwürfel mit anbraten und den angetauten Spinat unterheben. 20 Minuten köcheln lassen.
3. Den Ricotta unter die Spinatmasse heben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die Auflaufform vorbereiten: Passierte Tomaten in die Form geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die erkalteten Lumaconi mit der Spinatmasse füllen und in die Auflaufform auf das Tomatenbett setzen. Auf jede Lumaconi ein wenig geriebenen Gouda geben.
6. Die Auflaufform für 20 Minuten in den Ofen schieben. Vor dem Servieren die Lumaconi mit Grana Padano bestreuen.

\*\*\*\*\*Vorbereitungszeit 1 Stunde, Backzeit 20 Minuten\*\*\*\*\*