



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Dinkel Nudel Pesto Auflauf

Dinkel Nudel Pesto Auflauf

250 g Rinatura Dinkel Spiralen Bio

250 g TK junger Spinat (gehackt)

250 g Crème Fraiche

1 Glas Leverno Bio Pesto alla Genovese

100 g geriebener Mozzarella

250 g Cherrytomaten, halbiert

1 Handvoll Rinatura On Top Salat-Kernmix Bio

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

Dinkel Nudel Pesto Auflauf

1.

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Währenddessen den gefrorenen Spinat in einem Topf auftauen und aufkochen lassen. Den Spinat anschließend mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Den Spinat, die Crème fraîche, das Pesto und gepressten Knoblauch in einer separaten Schüssel gut vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine Auflaufform die gekochten Nudeln, die Cherrytomaten und die Crème-fraîche-Mischung geben. Alles gründlich vermengen und mit Mozzarella bestreuen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen etwa 15 min. backen, bis der Käse goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Kernmix bestreuen.