



## Zutaten für 5 Personen:

### Nudelteig:

150 g	Vollwertmehl
150 g	Weizenmehl, griffig
2 St.	Eier
ca.30 ml	Wasser
20 ml	Olivenöl

### Fülle:

50 ml	Olivenöl, raffiniert
150 g	Zwiebel, Würfel
3 ST	Knoblauchzehen, gehackt
250 ml	Sauerrahm
50 ml	Wasser
500 g	Blattspinat, grob gehackt
100 g	Mandeln, gehackt
	Salz, Pfeffer Muskat

### Sauce1:

50 g	Margarine
30 g	Weizenmehl, glatt
175 ml	Milch
60 ml	Rahm
30 ml	Weißwein
	Salz, Pfeffer Muskat

### Sauce2:

30 ml	Olivenöl, raffiniert
50 g	Zwiebel, Würfel
1 ST	Knoblauchzehen, gehackt
600 g	Tomaten, gehackt
event. 60 ml	Gemüsefond
	Salz, Pfeffer Muskat
	Thymian, Basilikum
80 g	Parmesan

## Herstellung:

1. Nudelteig herstellen und 20 Minuten mit Klarsichtfolie abgedeckt rasten lassen.
2. Mit der Nudelmaschine Teigblätter mit der Größe von ca. 8-9 cm Breite und 15-16 cm Länge ausrollen.
3. In Salzwasser al Dente garen und im Eiswasser abschrecken.
4. Für die Fülle die Zwiebelwürfel und die gehackten Knoblauchzehen hinzugeben in Öl sautieren und Kasserolle vom Herd ziehen.
5. Den gut mit Wasser verquirltem Sauerrahm einrühren, langsam aufkochen lassen und 1-2 Minuten einköcheln lassen.
6. Vom Herd ziehen, den grob gehackten Blattspinat und die gehackten Mandeln hinzugeben und abschmecken.
7. Für die „Bechamelsauce“ Butter erwärmen mit Mehl stauben und mit Milch, Rahm und Weißwein aufgießen, aufkochen lassen und gut abwürzen.
8. Für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen, die gehackten Tomaten und den Gemüsefond hinzugeben und zu einer Sauce einkochen lassen und gut abwürzen.
9.  $\frac{3}{4}$  der Tomatensauce in die Auflaufform füllen.
10. Die erkaltete Spinatfülle in die Teigblätter geben, einrollen und mit dem Teigrollende nach unten auf die Sauce setzen.
11. Tomatensauce darauf verteilen – darüber die „Bechamelsauce“ geben mit Parmesan bestreuen und bei 200 °C im Backofen ca. 20 Minuten backen.

