

Rezept

# Gefüllte Nudelrollen mit Champignons

Ein Rezept von Gefüllte Nudelrollen mit Champignons, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>8</b> Lasagneplatten (nach Belieben Vollkorn)	Salz
<b>16</b> kleine Spinatblätter	<b>200 g</b> Champignons
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>150 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>½ TL</b> getrockneter Thymian	Pfeffer
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 TL</b> Balsamico-Creme (Crema di balsamico, nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal, 35 g F, 20 g EW, 60 g KH

## Zubereitung

1. Lasagneplatten in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen.

---

2. Von den Spinatblättern die groben Stiele entfernen, die Blätter waschen und trocken schleudern. Champignons putzen, abreiben und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze, Knoblauch, Ziegenfrischkäse und Thymian vermischen, salzen und pfeffern.

---

3. Lasagneplatten abgießen, kalt abschrecken und auf einem Tuch ausbreiten. Jedes Nudelblatt in den unteren beiden Dritteln mit je 2 Spinatblättern belegen, mit je 1 gehäuften EL Pilztatar bestreichen. Die Platten von der schmalen Seite her aufrollen, anrichten. Mit Öl und Crema di balsamico beträufeln.