

Rezept

# Ricotta-Spinat-Auflauf

Ein Rezept von Ricotta-Spinat-Auflauf, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Ricotta	<b>75 g</b> geriebener Parmesan
<b>4</b> Eier	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>300 g</b> TK-Blattspinat (in kleinen Blöcken)	<b>500 g</b> Kirschtomaten
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>3 Stiele</b> Basilikum
<b>1 EL</b> Aceto balsamico	<b>3 EL</b> Olivenöl
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 flache Auflaufform (ca. 22 x 23 cm, für 4 Personen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form dünn fetten. Ricotta, Parmesan und Eier glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen. Die gefrorenen Spinatblöcke gleichmäßig auf der Ricotta-Eier-Masse verteilen und leicht eindrücken. Den Auflauf im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen.
2. Inzwischen die Tomaten waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, das Öl nach und nach mit einem Schneebesen unterschlagen. Tomaten, Frühlingszwiebeln und Basilikum unter das Dressing mischen.
3. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und mit dem Tomatensalat servieren.