

Gebäckener Schafskäse mit Spinat-Tomaten-Nudeln

Rezepte der Wendler's Küche

- 250 g griechische Reismudeln kochen
 - 250 g TK-Blattspinat blanchieren, mit Salz, Pfeffer würzen
 - 250 g Kirschtomaten halbieren
 - 1 Zwiebel würfeln, andünsten mit 1 EL Tomatenmark und
 - 100 ml Gemüsebrühe ablöschen
 - Tomaten u. Spinat zugeben u. min kochen lassen.
 - 400 g Schafskäse mit
 - 1 Ei
 - 4 EL Mehl
 - 4 EL Paniermehl
- } Pancade

Schafskäse backen, Nudeln in die Spinat-Tomatensoße geben, würzen - fertig!

