

Leichte Frühlingsspeisen: Nudelröllchen mit Spinat und Safransauce



[caption id="attachment_7346" align="center" width="225" caption="Der Frühling ist da!"]



[/caption]

Der Frühling ist da und inspiriert zu leichter Küche. Christina Richon hat sich für ein vegetarisches Nudelgericht entschieden. Raffiniert mit frischem Spinat und dem Duft der Zitrone.

Kräuter-Spinat-Nudelrollen mit Zitronen-Safran-Sauce

Rezept von Christina Richon

Zutaten (für 4 Personen)

- 400 g frischer Spinat
- 125 g Frischkäse
- 125 g Magerquark
- 4 EL fein gehackte Frühlingskräuter nach Wahl
- 1 Bio-Zitrone
- Muskatnuss
- Kräutersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ca. 250 g frischer Nudel- oder Maultaschenteig
- 4 EL Rapsöl
- 2 fein gehackte Schalotten
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne

- 1 EL Waldhonig
- 1 Döschen gemahlener Safran (0,1g)

Zubereitung

Den Spinat waschen und evtl. putzen. Tropfnass in einen Kochtopf geben, mit Deckel kurz dämpfen, bis der Spinat zusammengefallen ist. Spinat in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abschrecken und gut ausdrücken. Mittelgrob hacken und zusammen mit dem Frischkäse, Quark und 2 EL Kräutern in einer Schüssel vermengen. Mit dem Zitronenschalenabrieb der halben Zitrone, frisch gemahlener Muskatnuss, Kräutersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 °O/U-Hitze vorheizen. Den Nudelteig entrollen und in 15 x 10 cm große Stücke schneiden. Jedes Stück mit ca. 1 EL Spinatmasse füllen und zusammenrollen (ergibt 10 Rollen). 2 EL Rapsöl in einer feuerfesten Form verteilen und die Spinatrollen hineinlegen. Mit 300 ml kochendem Wasser bedecken und die Form mit Alufolie abdecken. In Ofenmitte ca. 20 Min. garen.

Für die Sauce restliches Rapsöl in einem Topf erhitzen und die fein gewürfelten Schalotten darin anschwitzen. Zitrone auspressen. Mit der Hälfte des Zitronensafts, Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis die Sauce sämig wird. Mit Honig, Zitronenschalenabrieb, Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Zitronensaft abschmecken. Safran in die Sauce einrühren und mit einem Mixstab schaumig aufmixen. Die restlichen Kräuter in die Sauce geben. Die Nudelrollen aus der Form nehmen und mit der Sauce servieren.