

Florentiner Spinat - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 2 Portionen

1	Essl.	Butter oder Öl
1	groß.	Zwiebel(n), fein gewürfelt
2	groß.	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
500	Gramm	Spinat, frischer, junger (ersatzweise TK-Blattspinat)
6		M.-große Maultaschen, etwa 500 g, selbst Gemacht oder gekauft, evtl. mehr
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl, gehäuft
1	Tasse	Milch, fettarm oder Brühe Brühe, gekörnte Meersalz
Einige		Tomate(n) oder Cocktailtomaten - Nach Vorrat
1 Handvoll		Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne Sesam oder Nüsse
1 Handvoll		Kräuter, frisch: Basilikum Petersilie, Rucola, Bärlauch - nach Vorrat
1 Handvoll		Parmesan, grob geriebener oder Grana oder Pecorino

Anleitung:

Hauptspeise für 2; Snack oder Vorspeise für 6-8 Personen Zwiebel und Knoblauch in feinen Würfeln in wenig Butter oder Öl in einer ofengeeigneten Pfanne hellgelb braten. Den verlesenen, gewaschenen Spinat dazugeben, zugedeckt zusammenfallen lassen (ca. 1 Minute). Die Maultaschen darauf ausbreiten. Bei 170° in den Ofen geben. Währenddessen die Béchamel bereiten: Butter schmelzen, Mehl darin glatt rühren und kurz anschwitzen, mit kalter Milch oder Brühe unter Rühren mit dem Schneebesen aufgießen, 1 gute Minute köcheln lassen, dabei rühren. Mit gekörnter Brühe und Meersalz abschmecken, nicht zu stark, da der Käse noch Salz mitbringt. Die Tomaten würfeln. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, grob geriebenen Käse, Kräuter, Kerne und Tomatenwürfel auf den Maultaschen verteilen, mit der Béchamel übergießen und im Ofen goldbraun überbacken.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe