



## Italienische Pastarolle auf Tomatensoße

### Zutaten:

Für die Füllung:

750 g frischer Spinat  
 350 g Kirschtomaten (halbiert)  
 25 Pinienkerne  
 2 Knoblauchzehen  
 250 g Ricotta  
 1 TL brauner Zucker (gestrichen)  
 1 TL Oregano (gestrichen)  
 3 EL Olivenöl  
 40 g geriebener Parmesan  
 Salz, Pfeffer,  
 Majoran, Muskat  
 Chiliflocken

Für den Nudelteig:

300 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550)  
 3 Eier oder 6 Eigelb

Für die Tomatensoße:

700 ml passierte Tomaten  
 3 Schalotten (fein gewürfelt)  
 2 Knoblauchzehen (fein gewürfelt)  
 1 Messerspitze Chiliflocken  
 1 TL brauner Zucker  
 2 EL Olivenöl  
 2 Zweige frischer Basilikum  
 Meersalz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Zuerst solltet Ihr aus Mehl und Eiern einen Nudelteig zusammenkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.
2. Heizt den Ofen auf 120° C Heißluft vor. Dann 2 EL Olivenöl, Zucker, Oregano und Kirschtomaten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Ab damit in den Ofen für etwa 120 Minuten. Etwa 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit die Pinienkerne zu den Tomaten streuen. Danach zur

Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)



- Seite stellen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Spinat waschen und blanchieren. Hierfür einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und den Spinat in mehreren Portionen kurz hineingeben. Danach den Spinat abschöpfen und in kaltes Wasser geben. Im Anschluss solltet Ihr den Spinat in ein Sieb geben und gut ausdrücken, sodass so gut wie keine Flüssigkeit mehr übrig bleibt.
  4. Dann die Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin leicht andünsten. Nun den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat und Chiliflocken abschmecken und abkühlen lassen.
  5. Für die Tomatensoße Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Chiliflocken dazugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Danach die passierten Tomaten hinzugeben und die Basilikumzweige. Das Ganze für etwa eine Stunde leicht köcheln lassen. Danach den Basilikum entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
  6. In der Zwischenzeit könnt Ihr den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Euer ausgerollter Teig sollte etwa eine Fläche von 50 x 30 cm haben. Danach den abgekühlten Spinat und Tomaten gleichmäßig darauf verteilen und Parmesan darüberstreuen.
  7. Nun wickelt Ihr den Teig ziemlich fest in ein sauberes Küchentuch und befestigt das Ganze an beiden Enden mit einer Küchenschnur. In einem Bräter oder großen Topf könnt Ihr die Pastarolle in siedendem, gesalzenem Wasser etwa 25 Minuten gar ziehen lassen.
  8. Danach hebt Ihr die Rolle vorsichtig aus dem Wasser und wickelt sie am besten auf einem Holzbrett auf. Schneidet die Pastarolle in etwa 2-3 cm dicke Stücke und serviert sie zusammen mit Eurer Tomatensoße.