



## Rezept

Aktive Zeit



Gesamtzeit



400 g **Spinat (gefroren)** 

350 g **Pasta**

2 EL **Rapsöl**

1 **Zwiebel**

1 **Knoblauchzehe**

400 g **Tomatensauce**

4 dl **Bouillon**

1 TL **Salz**

1 TL **Paprikapulver**

2 TL **Oregano**

120 g **Reibkäse**



Pasta und Öl in einen Bräter geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken, ebenfalls begeben.

Alle Zutaten ohne Käse begeben und alles gut mischen. Den gefrorenen Spinat darauf legen und bei 190°C Umluft feucht 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, alles gut vermengen und den Käse darüber streuen. Nochmals 15 Minuten fertig backen.

Rezeptentwicklung und Foto:  \_\_\_\_\_