

Nudelpfanne aus dem Ofen (Feb21)

Schritt 1

Ofen auf 180° C vorheizen.
Pasta in großem Top mit gesalzenem Wasser etwas kürzer kochen, als auf der Packung empfohlen wird.

Schritt 2

Nudeln abtropfen lassen und in Ofenfeste Auflaufform geben.
Spinat, Ricotta, Milch, Knoblauch, Oregano und die Hälfte des Prosciutto hinzufügen.
Alles mit einem Löffel durchmischen und den restlichen Prosciutto, sowie Parmesan hinzufügen.

Schritt 3

Auflauf für 15 Minuten in den Ofen schieben, bis er goldbraun wird.



Zutaten

- 375g Fusili
- 4 Scheiben Prosciutto
- 400g Babyspinat
- 200g Ricotta Käse
- 100ml Milch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- 20g Parmesan