



ROUGETTE Ofenkäse mit Penne und Spinat

Zutaten für 2 Personen:

1 ROUGETTE Ofenkäse Cremig-mild 320 g

(Sorte nach Wahl)

150 g Penne Nudeln

100 g Junger Spinat

50 g Gemüsebrühe

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Etwas Muskatnuss

Etwas Thymian



Zubereitung:

1. Thymian waschen, trocknen und Blättchen von den Stielen zupfen. Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. ROUGETTE Ofenkäse auspacken, zurück in die Holzschachtel geben und im vorgeheizten Backofen 175 Grad Umluft etwa 12 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
2. Herausnehmen, die Oberfläche kreuzförmig einschneiden. Die vier Ecken nach außen umklappen. Thymian darauf verteilen und bei gleicher Temperatur ca. weitere 12 Minuten backen.
3. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten, warm stellen. Inzwischen 2 Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten.
4. Knoblauch zufügen, kurz anbraten. Spinat zufügen, Brühe zugießen, aufkochen und kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Erst Nudeln, dann Spinatmischung in tiefe Teller füllen, ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen nehmen, direkt darauf verteilen und sofort servieren.