




ZUTATEN

270 g Pasta (z.B. Müscheli)
6,5 dl Gemüsebouillon
1 Rote Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
300 g Rahmspinat, Tiefgekühlt 
70 g Karotten, gerieben (Röstiraffel)
70 g Sellerie, gerieben (Röstiraffel)
100 g Greyerzer, gerieben
Etwas Olivenöl
Salz/Pfeffer

GARNIERUNG

100 g Ricotta
1 Zitrone
5 Petersilienstängel, gehackt
Kresse oder Sprossen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Greyerzer-Käse in eine Gratinform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Bouillonwürfel zerbröseln. Wasser im Wasserkocher aufkochen. Das heisse Wasser in die Gratinform zu den Zutaten geben. Das Ganze einmal durchmischen und das Gratin bei 180°C für ca. 20 Minuten im vorgeheiztem Ofen backen. Das Gratin aus dem Ofen nehmen, umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geriebener Greyerzer darüber geben und nochmals für ca. 10 bis 15 Minuten backen, bis der Käse gold-braun ist.

Den Ricotta mit Zitronenschale, ein wenig Zitronensaft und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pasta auf Tellern anrichten und mit dem Ricotta und der Kresse garnieren.

PS: die Pasta nach Belieben mit Käse bestreuen.

Schweiz. Natürlich.



SUISSE
GARANTIE

Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP)
Belpstrasse 26
Postfach
CH-3001 Bern
www.gemuese.ch