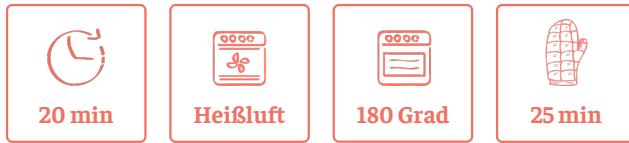


SPINAT NUDELAUFLAUF

★★★★★ 4.8 bei 35 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Die Nudeln bissfest kochen. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Kirschtomaten halbieren.
- 2 Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel und fein geschnittenen Knoblauch darin kurz anrösten. Danach den etwas aufgetauten Spinat und die Tomaten dazugeben und mitrösten.
- 3 Butter schmelzen, Mehl einrühren und kurz anrösten. Danach mit der Gemüsesuppe auf mehreren Etappen dazugeben und kurz aufkochen lassen. Dann noch Milch und Schlagobers dazugießen und nochmal kurz eindicken lassen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Frischkäse unterrühren.
- 4 Die Sauce mit dem Spinat-Tomaten-Gemisch vermengen.
- 5 Die Nudeln in einer Auflaufform verteilen, mit der Sauce übergießen und den Parmesan darauf verteilen.
- 6 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 25 Minuten überbacken.



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

FÜR EINE AUFLAUFFORM

- 400 g Nudeln
- 30 g Butter
- 30 g Weizenmehl 700
- 600 g Gemüsesuppe
- 200 g Milch
- 200 g Schlagobers
- 40 g Kräuterfrischkäse
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Spinat (tiefgefroren)
- 10 Kirschtomaten
- 15 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer