

Spinat-Nudelauflauf

-vier Portionen-

Das brauchst Du:

- 250g Nudeln
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- Bratöl
- 500g TK-Blattspinat
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Süße Sahne
- 1 Dose stückige Tomaten
- 2 Eier
- 100g Sauerrahm
- Paprikapulver
- 1 TL Butter zum Ausfetten
- 1 EL Butter für die Butterflöckchen
- 80g Emmentaler
- 2 EL Semmelbrösel



Anfangs kochst du die Nudeln nach Packungsanleitung und schüttest diese danach ab.



Während die Nudeln kochen, kannst du die Zwiebel in Ringe schneiden und den Knoblauch enthäuten,



Anschließend gibst du einen Schuss Bratöl in einen weiteren Topf, brätst die Zwiebeln darin an und presst den Knoblauch in den Topf.



Sobald die Zwiebeln und der Knoblauch glasig werden, gibst du den TK-Spinat dazu und erwärmst das Ganze solange bis der Spinat aufgetaut ist.



Jetzt kannst du die Herdplatte ausmachen und ffügst einen Schuss süße Sahne, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss sowie die Tomaten hinzu.



Dann schlägst du zwei Eier in ein Gefäß und gibst 100g Sauerrahm, etwas Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver dazu.



Nun kannst du eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und vermischt darin anschließend die gekochten Nudeln mit dem Spinat-Tomaten-Gemisch.



Zum Schluss gibst du die Eier-Sahne-Mischung gleichmäßig darüber, reibst den Käse über den Auflauf und verteilst die Semmelbrösel und die Butterflöckchen darüber. Lasse den Auflauf dann bei 180 Grad 35 bis 40 Minuten backen.

