

Spinat - Käse - Nudelaufbau a la Mäusle

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Nudeln
750	Gramm	Blattspinat (TK), aufgetaut
1		M.-große Zwiebel(n), fein gewürfelt
2		Zehe/n Knoblauch, fein gewürfelt
1	Essl.	Butter
1 1/2	Essl.	Dinkelmehl, fein
50	ml	Sahne
250	ml	Wasser
1/2	Teel.	Brühe, instant
		Salz und Pfeffer
100	Gramm	Parmesan, gerieben (nicht bei Trennkost!)
250	Gramm	Mozzarella, in Würfelchen
	Einige	Butter - Flöckchen
		Butter für die Auflaufform

Anleitung:

Mit feiner Parmesan-Knoblauch-Sauce - trennkost-geeignet Die Nudeln in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgießen und wieder in den Topf zurückgeben.

Den aufgetauten Blattspinat in einem Sieb/Durchschlag gut abtropfen lassen und etwas ausdrücken.

Eine Auflaufform gut mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce in einem Topf die Butter schmelzen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Dann das Mehl darüber streuen und lichtgelb anrösten. Die Sahne und das Wasser in einem Schub zugießen und kräftig rühren bis alles klümpchenfrei ist. Die Instantbrühe zugeben und alles 2 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Von der Herdplatte nehmen, 2 EL vom geriebenen Parmesan zugeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Mozzarella mit 100 g vom Parmesan mischen. Die Sauce, die Käsemischung und den Spinat zu den Nudeln geben und gut durchmischen. Alles in die Auflaufform geben. Den restlichen Parmesan und einige Butterflöckchen darauf verteilen.

30 bis 40 Minuten im Backofen überbacken, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen holen und 10 Minuten ruhen lassen.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P. : keine Angabe