

Makkaroni - Auflauf mit Spinat und Mozzarella

Kategorien: Backofen, Auflauf, Nudeln, Einfach

Zutaten für: 6-8 Portionen

500		Grober Blattspinat
1		Knoblauchzehe
2		Olivenöl
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
150	klein.	Strauchtomaten
150		Mozzarella
100	ml	Milch
100	ml	Schlagsahne
100		Crème fraîche
4		Eier (Kl. M)
1		Thymianblätter, fein gehackt
250		Makkaroni
10		Butter
10		Semmelbrösel
		Butter, zum Einfetten
10		Sardellenfilets in Öl (abgetropft)

AUSSERDEM

1		Rundes Backblech, 26 cm Ø
2	cm	Hoher Rand

Anleitung:

1. Spinat putzen, mehrmals gründlich waschen und abtropfen lassen. Spinatblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Spinat mit den Händen sehr gut ausdrücken.

2. Knoblauch pellen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat zugeben, 2 Minuten bei kleiner Hitze dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Tomaten waschen und abtropfen lassen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Milch mit Sahne, Crème fraîche und Eiern verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen.

4. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abtropfen lassen und mit einer Schere oder einem Messer halbieren.

5. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel darin kurz rösten.

6. Ein rundes Backblech (26 cm Ø, 2 cm hoher Rand) mit wenig Butter einfetten und mit den Nudeln auslegen. Mit einem Löffeln kleine Mulden in die Oberfläche eindrücken. Den Spinat darin verteilen. Den Eignuß zugießen, dabei das Blech mehrmals leicht aufschlagen, damit sich der Guß in allen Zwischenräumen verteilen kann. Tomaten, Sardellen und Semmelbrösel auf dem Auflauf verteilen.

7. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste bei 170 Grad etwa 30 Minuten backen, bis der Guß leicht gestockt ist (Gas 1-2, Umluft nicht empfehlenswert). Den Auflauf nach 15 Minuten mit Alufolie abdecken.

Makkaroni - Auflauf mit Spinat und Mozzarella

(Fortsetzung)

8. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und den Grill einschalten. Die Mozzarellascheiben auf dem Auflauf verteilen. Den Auflauf unter dem Backofengrill auf der 2. Einschubleiste von oben 5 Minuten gratinieren, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Den Makkaroni-Auflauf aus dem Ofen nehmen, in 6-8 Tortenstücke schneiden und servieren. Einen kleinen gemischten Salat dazu servieren.

:(1460 kj)