

Nudel - Spinat - Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spirelli - Nudeln, 1 mittelgroße Zwiebel, 100-150 gr Gorgonzola, 2 Päckchen Rahmspinat, 200 gr geriebenen Käse, Salz, Pfeffer, Muskat, Olivenöl, 1 Knoblauchzehe.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Große Auflaufform mit Olivenöl einfetten.

Rahmspinat antauen bzw. auftauen lassen.

Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen.

Gorgonzola grob würfeln.

Die Zubereitung:

Nudel wie gewohnt kochen, abgießen.

Den selben Topf nehmen und darin etwas Olivenöl erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Knoblauchzehe zu den Zwiebelwürfeln pressen.

Kurz mit andünsten.

Den Rahmspinat dazu geben und erhitzen.

Spinat würzen und die Gorgonzolawürfel unterrühren, bis sie geschmolzen sind.

Nudeln und Spinat-Gorgonzola-Sauce in die Auflaufform geben und alles miteinander vermengen.

Den geriebenen Käse darüber streuen und die Auflaufform in den Backofen (mittlere Schiene) schieben.

Auflauf ca. 25 - 30 Minuten backen.