Bandnudelauflauf mit Spinat
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

375 gr Bandnudeln, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 175 gr Räucherspeck (ohne Schwarte), 200 gr Emmentaler oder Greyerzer Käse, 1 Esslöffel Butter, 300 gr tiefgekühlter Spinat, 250 gr saure Sahne, 1 Teelöffel Speisestärke, 1 Prise frisch gerieben Muskatnuss, 1 Teelöffel Worcestersauce, Butter für die Form, Salz.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen, abspülen und fein würfeln. Knoblauchzehe häuten und fein hacken, Räucherspeck in Würfel, Käse in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform einfetten.

Die Zubereitung:

In einem großen Topf etwa 3 l Wasser mit Salz zum Kochen bringen, die Nudeln darin 6-8 Minuten (Garzeit auf der Nudelpackung beachten) bissfest kochen.
Nudeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen, Speck hineingeben und bei mittlerer Hitze darin auslassen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, kurz andünsten. Den Spinat und 3 Esslöffel Wasser dazugeben. Spinat in etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze auftauen lassen.
Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die saure Sahne mit der Speisestärke verquirlen, unter den Spinat rühren und alles kurz aufkochen. Mit Salz, Muskat und Worcestersauce abschmecken.
Nudeln in die Auflaufform geben, den Spinat darüber füllen, mit den Käsescheiben belegen, etwa 10 Minuten im Backofen (Mitte) überbacken, sofort servieren.