

# Nudel-Spinat-Auflauf

Zutaten für ca. 2-3 Personen:

250g breite Nudeln, 750g Iglu Rahmspinat, 125ml Milch, 1 Ei, etwas geriebene Muskatnuss, 150 geriebenen Käse

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Den Spinat auftauen.

Die Nudeln mit dem Spinat vermengen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Milch, das Ei und die Muskatnuss mit dem Schneebesen verquirlen und über die Nudelmasse gießen.

Den geriebenen Käse drüberstreuen und dann im Backofen (Umluft) bei 160°C für ca. 35min überbacken.

TIP: Der Auflauf schmeckt auch wunderbar mit Tortellini anstatt Nudeln, auch kann man hervorragend Lachsstücke, Shrimps, Schinkenwürfel unter die Spinat-Nudel-Masse mischen. In Scheiben geschnittene Tomaten unter dem geriebenen Käse geben dem ganzen eine erfrischende Note.