

Nudel-Spinat-Auflauf quattro formaggi

Aufläufe » Nudel-Aufläufe » Bandnudel-Aufläufe

Zutaten (6 Personen)

- » 500g Bandnudeln
- » Salz & Pfeffer
- » Cayennepfeffer
- » 750g Blattspinat
- » 2 Zwiebel(n)
- » 3-4 Knoblauchzehe(n)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 1 EL Mehl
- » 850ml Dosentomaten
- » 8 EL Schlagsahne
- » 1 TL Kräuter (italienische)
- » 125g Mozzarella
- » 100g Gorgonzola
- » 75g Salami
- » 75g ger. Gouda
- » 50g ger. Parmesan

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5min vorgaren. Abschrecken und auskühlen.

2. Spinat putzen, waschen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln. Je Hälfte Zwiebeln und Knoblauch in 1EL heißem Fett andünsten. Spinat darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Rest Zwiebeln und Knoblauch in 1EL Fett andünsten. Mehl darüber stäuben, anschwitzen. Mit Tomaten samt Saft und Sahne ablöschen. Tomaten zerkleinern. Mit Kräutern, Salz und Cayennepfeffer würzen, ca. 10min köcheln.

4. Nudeln als Nester auf eine gefettete Fettpfanne (32x39cm) setzen. Mozzarella und Gorgonzola würfeln. Spinat, Salami, Soße und gesamten Käse auf den Nestern verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 30min backen.

Nährwerte: 670kcal/E33g/F28g/KH66g pro Portion

angelegt am: 15.04.2004

Rezept-Nr: 1024

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke