

# NudelSpinatAuflauf bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

500 gr (grüne) Bandnudeln, 900 gr tiefgefr. Spinat, 200 gr Kräuterschmelzkäse, 225 gr Gouda, 500 ml Milch, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch.

## Die Vorbereitungen:

Zwiebeln würfeln und Knoblauch fein hacken.

## Die Zubereitung:

Zwiebelwürfel anbraten, Spinat zugeben und auftauen. Knoblauch anbraten, Milch und Schmelzkäse zugeben und aufkochen. Nacheinander jeweils Nudeln (ungekocht), Spinat und Sauce in eine Auflaufform schichten. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei ca. 180 Grad eine gute halbe Stunde überbacken, bis die Flüssigkeit kocht und der Käse eine hellbraune Farbe bekommen hat. Es schmeckt auch sehr gut, wenn man 200 gr gekochten Schinken zugibt oder den Auflauf mit Tomatensauce anstelle des Spinats macht.

Guten Appetit!