

Nudel - Spinat - Auflauf

Für 4 Personen

1kg Nudeln (z.B. Penne)

2 P. Spinat (ca 800g)

1 P. Butter

ca 4 Esl. Mehl

ca. 1 L Milch

1 Tüte geriebener Gouda

Zubereitung:

Nudeln wie gewohnt kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.

ca. 125g Butter in einem Topf zergehen lassen und mit Mehl zu einer Mehlschwitze verrühren. Dann mit Milch ablöschen und zu einer sämigen Soße verrühren. Gut und würzig abschmecken.

Schichtweise Nudeln, Soße und Spinat in eine Auflaufform geben. Zum Schluß mit Käse bestreuen.

Für ca 30-40 min bei 180°C Umluft in den Backofen geben.

Guten Appetit