



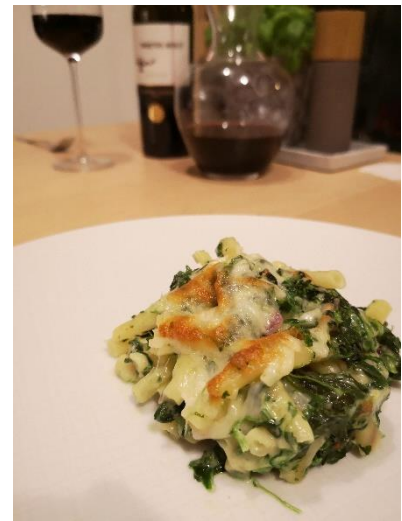
## Spinat Maccheroni

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten (ohne Backzeit)

**Ergibt:** 4 Portionen

### Zutatenliste:

350 g Maccheroni	¼ L Schlagsahne
300 g TK Blattspinat	½ TL Instant Gemüsebrühe
1 kleine Zwiebel	Muskatnuss
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
1 EL Butter	Reibekäse
20 g Mehl	



### Zubereitung:

Den Spinat in einem Sieb auftauen lassen. Nudeln nach Packungsangabe, jedoch nicht zu weich kochen und abtropfen lassen.

Für die Sauce die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, halbieren und fein würfeln. Die Butter im Topf aufschäumen lassen und beides darin andünsten.

Das Weizenmehl dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen. Die Sahne angießen und die Masse unter Rühren kurz kochen lassen, bis die Sauce dicklich wird.

Mit der Gemüsebrühe, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat grob hacken und tropfnass in die Sauce geben.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 200°C Ober/Unter-Hitze vorheizen.

Nudeln, Sauce und Käse lagenweise in eine hohe Auflaufform füllen. Mit einer Schicht aus Sauce und Käse enden.

Den Auflauf auf der mittleren Schiene des Backofens 15-20 Minuten überbacken, bis der Käse verlaufen und knusprig ist.