

Nudelaufbau mit Spinat



Zutaten für 6 Portionen:

- 300 g Nudeln
- 300 g Blattspinat (gehackt, TK)
- 600 ml [Gemüsebrühe](#)
- 300 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 60 g Weizenmehl
- 1 EL Frischkäse
- Pfeffer
- Salz
- Muskat
- 150 g Gouda (gerieben)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Nudeln in Salzwasser bissfest.
2. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor
3. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in kleine Würfel.
4. Gib die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit der Butter in einen Topf und dünste sie darin

an.

5. Rühre das Mehl unter und lösche es mit der Gemüsebrühe und der Milch ab.
6. Füge den Frischkäse hinzu und schmecke die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.
7. Rühre die Nudeln in die Sauce.
8. Gib die Nudelmischung in eine Auflaufform, verteile den Spinat darauf und bestreue den Auflauf mit dem Käse.
9. Backe den Nudelaufwurf für 25 Minuten im Ofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

