Nudelauflauf 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
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- 150 g Gouda (gerieben)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Widme dich zuerst dem Nudeln kochen. Orientiere dich an der Packungsanleitung, gieße sie anschließend ab und stelle sie beiseite.
2. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide beides in kleine Würfel. Gib sie mit der Butter in einen Topf und dünste sie darin an.
3. Rühre das Mehl unter und lösche es mit der Gemüsebrühe und der Milch ab. Füge den Frischkäse hinzu und schmecke die Sauce mit Salz und Pfeffer ab. Rühre die Nudeln in die Sauce.
4. Gib die Nudelmischung in eine Auflaufform, verteile den Spinat darauf und bestreue den Auflauf mit dem Käse. Backe den Nudelauflauf bei **200°C Ober-/Unterhitze 25 Minuten** im Ofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.