

ÜBERBACKEN KÄSE-SPINAT-NUDELN



Zutaten für 4 Portionen:

200 g Blattspinat
250 g ger. Emmentaler
500 g Nudeln nach Wunsch
1 Zwiebel
2 EL Butter
2 EL Mehl
300 ml Milch
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

Die Nudeln nach Anweisung abkochen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Dann in einem Topf die Butter erhitzen und darin die Zwiebel andünsten. Mit dem Mehl bestäuben und unter rühren anschwitzen. Mit der Milch und der Sahne ablöschen.

Alles für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen den Spinat waschen, trocken schleudern und evtl. grob zerreißen.

100 Gramm vom geriebenen Käse in der Sahnesoße unter rühren schmelzen lassen und dann den Spinat dazugeben. Mit allen Gewürzen nochmals gut abschmecken.

Anschließend die Nudeln und die Soße in eine Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Bei 180° C für ca. 20 Minuten goldgelb überbacken.