

Rezept

Nudelauflauf mit Spinat und Schinken

Ein Rezept von Nudelauflauf mit Spinat und Schinken, am 07.02.2025

Zutaten

400 g Makkaroni, Penne oder andere kurze Nudeln	Salz
400 g TK-Blattspinat oder 600 g frischer Spinat	100 g gekochter Schinken
100 g Allgäuer Emmentaler	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
3 EL Semmelbrösel (am besten vom Bäcker oder selbst gemacht)	4 Eier (M)
Pfeffer	400 ml Milch (oder halb Milch, halb Sahne) frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf Wasser aufkochen, salzen. Darin die Nudeln 2 Min. kürzer kochen als auf der Packungsanweisung steht. Nudeln abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. TK-Spinat auftauen lassen, ausdrücken und grob hacken. Den frischen Spinat waschen, in reichlich kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken und ebenfalls ausdrücken und grob schneiden. Schinken in 1 cm breite Streifen schneiden. Den Käse grob raspeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, halbieren und fein würfeln.
3. 1 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei schwacher Hitze 3 Min. dünsten. Eine große Auflaufform mit der restlichen Butter fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Brösel hin und her bewegen, bis sie sich gut verteilt haben, den Rest auf einen Teller schütten.
4. Backofen auf 190° vorheizen. Eier in eine Schüssel schlagen, Milch und eventuell Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Nudeln, Schinken, Spinat und Zwiebeln mit der Eier-Milch-Mischung vermengen. Dabei ein Drittel des geriebenen Käses untermischen.
5. Alles in die Form geben und verteilen. Restlichen Käse mit 1 EL Semmelbröseln mischen und auf den Nudeln verteilen. Auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 35 Min. backen, bis die Milchmischung gestockt ist und keine Flüssigkeit mehr in der Form zu sehen ist. Die Oberfläche des Auflaufs soll goldbraun und knusprig sein.