

Rezept

Überbackene Spinatnudeln

Ein Rezept von Überbackene Spinatnudeln, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Makkaroni	Salz
250 g Egerlinge (braune Champignons)	2 Schalotten
2 EL Butter	375 g aufgetauter TK-Blattspinat
Pfeffer	300 g Sahne
2 Eier	100 g geriebener Parmesan oder Grana padano
frisch geriebene Muskatnuss	200 g Mozzarella
1-2 EL Pinienkerne	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 815 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen.

2. Pilze putzen und feinblättrig schneiden. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in der Butter 2 Min. dünsten. Erst die Pilze 2-3 Min. dünsten, dann den Spinat 3 Min. mitdünsten. Salzen und pfeffern.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Sahne, Eier und 50 g Käse vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden.

4. Die Nudeln mit der Spinatmischung und dem Mozzarella in eine gefettete Auflaufform schichten. Die Eiersahne darüber gießen und das Ganze im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. überbacken. Nach 20 Min. restlichen Käse und die Pinienkerne aufstreuen.