

Hauptgang: Rasend schneller Nudel-Spinat-Auflauf auf der Flucht

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Backzeit:** ca. 20-25 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

250g Nudeln

ein Päckchen Spinat (Tiefkühlkost)

200 ml süße Sahne

100 ml saure Sahne (oder Creme fraiche)

200g gewürfelten Gouda (oder nach Belieben auch kräftiger Käse)

1EL gekörnte Brühe

Pfeffer, Salz, Muskat, Parmesankäse

Zubereitung:

Nudeln kochen und den Spinat nach Packungsanleitung zubereiten. Die süße Sahne, die saure Sahne, die Käsewürfel und die gekörnte Brühe verrühren und abschmecken. Nudeln und Spinat in eine große Auflaufform füllen und die Käse-Sahne-Mischung darauf verteilen. Alles gut vermischen. Mit Parmesankäse überstreuen und 20 bis 25 Minuten bei 200 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen goldgelb überbacken.

Tipp: Es kann natürlich auch frischer Spinat verwendet werden. Der muss vorab nur blanchiert werden.