



Nudel-Spinat-Auflauf



In: Kochen / Rezepte

Fertig in 35 Min.

Ein leckerer Auflauf kommt immer dann beim Kochen heraus, wenn sich Nudeln mit Gemüse, Schinken, Gewürzen und Käse zum Rendezvous im Backofen treffen.

Aufläufe lassen sich auf die unterschiedlichsten Weisen zubereiten und schmecken immer anders, aber stets sehr lecker und sie machen gut satt. Ich habe hier einen [Auflauf](#) mit Rahmspinat zubereitet und ich kann ihn sehr empfehlen. Er war geschmacklich sehr gut und auch ohne großen Aufwand schnell zubereitet.

Die Angaben der Zutaten reichen gut für 4 Personen und es wird niemand hungrig vom [Tisch](#) aufstehen.

Zutaten

4 Portionen

- 450 g Rahmspinat TK
- 400 g Nudeln
- 200 g gekochter Schinken
- 1 m.-große Zwiebel
- 1 TL Butter
- 1 Msp. Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 große Knoblauchzehe
- 250 g Raclette-Käse

 [Zutaten bestellen bei REWE](#)

Zubereitung

1. Der Rahmspinat braucht am längsten bis zur Weiterverarbeitung. Deshalb habe ich ihn bereits am Vortag aus dem TK-Schrank genommen und über Nacht im [Kühlschrank](#) auftauen lassen.
2. Für die Nudeln habe ich einen Topf mit gesalzenem Wasser aufgestellt. Wenn es kocht, gebe ich die Nudeln hinein und lasse sie für 8 bis 10 Minuten noch bissfest [kochen](#).
3. Die Zwiebel und der Knoblauch werden abgeschält und in kleine Würfel geschnitten bzw. durch die Presse gedrückt und in den weiteren Topf gegeben, in dem ich die Butter zum Schmelzen hineingegeben habe.
4. Dann kommt der aufgetaute Rahmspinat dazu und dieser wird nochmals mit je einer Messerspitze Salz, Pfeffer und Muskat nachgewürzt und warmgehalten.
5. Während der Spinat erhitzt wird, schneide ich den Kochschinken in nicht zu kleine Würfel oder schmale Streifen. Auch den [Raclette](#)-Käse habe ich zwischenzeitlich gerieben und zur Seite gestellt.
6. Sind die Nudeln al dente gekocht, werden sie abgossen und kurz mit kaltem Wasser überspült, damit sie nicht zusammenkleben.
7. In eine größere Schüssel gebe ich nun die Nudeln, den Schinken und den Rahmspinat sowie etwa zwei Drittel des geriebenen Käses und vermische alles sehr gründlich.
8. Der Backofen kann jetzt ebenfalls vorgeheizt werden auf 200 Grad Umluft.
9. Die Spinat-Nudel-Masse fülle ich jetzt in eine ausreichend große Auflaufform und achte darauf, dass die Masse nicht bis fast an den Rand reicht, so kann sie nicht über die Form hinaus backen. Der restliche

Raclette-Käse wird gleichmäßig über den Auflauf verteilt und auch dabei passe ich auf, dass der Rand etwas frei bleibt vom Käse.

10. Hat der Backofen seine Temperatur erreicht, schiebe ich die Form auf ein Backblech, welches auf der mittleren Schiene eingeschoben ist und lasse den Auflauf 20 Minuten backen. Die letzten fünf Minuten schalte ich die Grillfunktion des Backofens ein, damit der Käse ein wenig Farbe annimmt.

Etwas Petersilie zur Deko macht den Auflauf noch ansehnlicher.

Wenn dann der Tisch gedeckt ist, darf gegessen werden.