Spinat-Auflauf

Kategorie: Hauptspeise
Zubereitungszeit : 50 min
Portionen: 4

Zutaten:

- 1 Pck. Spinat oder Rohspinat
- 1 Pck. Maccaroni
- ca. 10 Scheiben Kochschinken
- ca. 10 Scheiben Käse
- 1 Becher Sahne
- 1 große Ecke Schmelzkäse
- Muskat zum Abschmecken
- 100 g geriebener Käse

Beschreibung:
Spinat in eine gefettete Auflaufform geben.
Anschließend die Nudeln kochen.
Eine Scheibe Käse jeweils in eine Scheibe Kochschinken legen, ca. 10 Maccaroni auf den Käse geben und einrollen.
Die Rollen auf den Spinat legen.
Die Käseecke in der Sahne schmelzen lassen und mit dem Muskat abschmecken.
Nunmehr die „Sahnesauce" über die Rollen gießen sowie mit dem geriebenen Käse bestreuen.
Die Auflaufform muss nunmehr mit Alufolie abgedeckt werden und bei 180° ca. 30 Minuten backen.

Notizen: