



Nudelauf mit Blattspinat und Blauschimmelkäse

Zutaten für 4 Personen:

350 g Bandnudeln
750 g TK-Blattspinat
150 g Speck, durchwachsen
1 mittlere Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
250 ml Milch
250 ml Sahne
6 mittlere Eier
150 g Blauschimmelkäse (Wolpertinger)
1 EL Margarine

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Speck in Streifen schneiden. Zwiebel würfeln und den Knoblauch hacken. Margarine in einem Topf erhitzen, Speck, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten garen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Sahne, Milch und Eier verquirlen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer abschmecken. Nudeln abgießen und in einer großen Auflaufform mit dem Spinat vermischen. Eier-Sahne-Gemisch drübergießen, mit Blauschimmelkäse darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C garen.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de