

Maccheroni-Auflauf mit Spinat und Hack

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Gemischtes Hackfleisch	g	200	300
Maccheroni	g	350	500
Champignons	g	250	375
Butter	g	40	60
Blattspinat (tiefgefroren)	g	200	300
Zwiebel	g	30	45
Knoblauchzehen	St.	1	1½
Oliveneröl	EL	2	3
Salz, Pfeffer, Muskat			
Petersilie	Bund	1	1
Eier	St.	2	3
Milch	ml	375	560
Gouda,	g	100	150
Speisestärke	EL	1	1½
Sesam	EL	2	3

VORBEREITEN:

1. Maccheroni nach Vorschrift kochen.
2. Champignons halbieren und mit ½ der Butter anbraten.
3. Spinat nach Vorschrift garen.
4. Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken.
5. Petersilie hacken.
6. Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten. Pfeffer, salzen und Petersilie untermischen.
7. Käse raffeln. Diesen mit Eiern und Milch verrühren und mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.
8. Auflaufform fetten.

ZUBEREITUNG:

1. Hackfleisch, Nudeln, Spinat und Champignons in die Auflaufform schichten.
2. Mit der Eier-Käse-Milch übergießen.
3. Butterflöckchen darauf setzen und mit Sesam bestreuen.
4. Im Ofen backen.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		40

Kcal pro Portion: 900 Trennkost: - * R-212.DOC