

Spinat-Nudelaufbau mit 2 Käse



Wer es gerne vegetarisch mag, lässt die Hackfleisch-Schicht weg.

Zutaten:	Zubereitung:
mit Butter	1 Auflaufform einpinseln
Hackfleisch-Schicht: 500 g Hackfleisch	mit
1 Zwiebel	fein gehackt
1 Knoblauchzehe	fein gehackt
1 Teel Senf	
1 Ei	
Petersilie, Majoran, Salz, Pfeffer	würzen. Gut vermengen.
Optional: 2-3 Scheiben altbackenes Brot	in Würfel schneiden
3-4 Eßl Wasser	an das Brot geben, mit
2 Eßl Olivenöl	
Salz, Pfeffer, Chiliflocken	würzen. Entweder auf die Hackschicht geben und leicht in das Fleisch drücken. Das Brot kann aber statt der 2ten Käsesorte obenauf gestreut

	werden. Es wird beim Backen schön knusprig.
Spinat-Nudel-Schicht: 400 g Penne Nudeln oder Makkeroni	in Salzwasser al dente kochen
1 Zwiebel	fein hacken
1 Knoblauchzehe	ebenfalls fein hacken, in
1 Eßl Öl und 1 Eßl Butter	glasig dünsten
600-700 g frische Blattspinat	gewaschen und gut abgetropft zugeben. Zugedeckt zusammenfallen lassen. Mit
1 Eßl körniger Brühe (Vegeta oder ähnliches)	
Muskatnuss frisch gerieben	würzen, die abgetropften Nudeln unterheben.
200 g Schafskäse	zerbröckeln und unterheben. Mit
Salz, Pfeffer	abschmecken. Auf dem Hack verteilen.
100-150 g geriebenen Emmentaler	auf den Nudeln verteilen.

Temperatur:	180 Grad
Backzeit:	30 Minuten backen

dazu schmeckt ein frischer Salat gerne auch mit frischen Spinatblättern mit einem leckerem Senf-Honig-Dressing.

