

Spinatauflauf mit Bandnudeln

(oder z.B. mit Nudelresten vom Vortag)

- 500 g Spinat
- 250 g Bandnudeln
- Frischer Knoblauch
- 100 g durchw. Speck würfeln und in der Pfanne auslassen
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- gem. Muskatnüsse
- 120g Sahne
- 2 Eßl. gehackte frische Kräuter (z.B. Oregano, Ysoph, Thymian)

Spinat und Bandnudeln jeweils kochen, evtl. auch im selben Wasser nacheinander.

Ei-Sahne-Masse: Frischer Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Den Speck würfeln und in der Pfanne auslassen. Die beiden Eier, etwas Salz und Pfeffer, 1 Prise gem. Muskatnüsse, 120g Sahne, 2 Eßl. gehackte frische Kräuter (z.B. Oregano, Ysoph, Thymian) zu einer Masse verquirlen.

Feuerfeste Form ausfetten mit dem Speckfett. In der Form Nudeln und Spinat abwechseln einschichten (mit Nudeln beginnen), und anschl. mit der Ei-Sahne-Masse übergießen. Im vorgeheizten Backofen (200°C) 20 Minuten backen. Anschließend mit geriebenem Käse nochmals 10 Minuten überbacken.

Guten Appetit wünscht Gabi

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de