Spinat-Feta-Nudelgratin

Heute gibt es ein tolles vegetarisches Rezept zum Überbacken: Spinat-Feta-Nudelgratin, hier mit einer leckeren Salatbeilage angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min

Foto: Udo

Zutaten

300 g	Nudeln
450 g	Rahmspinat
250 g	Feta
130 g	Käse (geriebenen)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Mehl
1 Schuss	Milch
1 Schuss	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Spinat-Feta-Nudelgratin** zuerst die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen (siehe Packungsanleitung). In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf

erhitzen und den Knoblauch darin anrösten. Das Mehl einrühren und kurz anbräunen lassen, dabei weiter rühren. Mit etwas Milch ablöschen und den gefrorenen Spinat zufügen. Solange rühren, bis der Spinat aufgetaut ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Herd auf 170 Grad vorheizen und eine hitzefeste Auflaufform einfetten. Den Fetakäse klein würfeln. Spinat, abgetropfte Nudeln und Fetakäse einfüllen und alles gut durchmischen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Etwa 30 Minuten lang goldgelb backen.

Tipp

Das Spinat-Feta-Nudelgratin mit einem bunten Salat servieren.