Pasta-Gratin mit Spinat

Das Rezept für Pasta-Gratin mit Spinat ist nicht nur lecker, sondern auch einfach zu machen. Die meisten Zutaten hierfür hat man sowieso vorrätig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

400 g	Blattspinat (tiefgekühlten)
250 g	Bandnudeln
1 Prise	Salz
1 EL	Olivenöl
400 g	Frischkäse
120 ml	Gemüsebrühe
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Gorgonzola
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Pasta-Gratin mit Spinat** zuerst den Spinat auftauen lassen und den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Bandnudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Gorgonzola in kleine Stücke brechen. Spinat gut ausdrücken. Frischkäse mit Brühe, Eiern und Knoblauch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

3. Nudeln abgießen und mit Olivenöl beträufeln. Mit dem Spinat und der Frischkäse-Masse

vermengen und alles in eine Auflaufform füllen. Mit Gorgonzola bestreuen und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Zum Pasta-Gratin mit Spinat schmeckt ein frischer grüner Salat.