

Nudelaufauf

mit Spinat und Wäldertraum

Zutaten

für 4 Personen

- 250 g Wäldertraum
- 400 g frischer Blattspinat
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Almbutter
- 2 EL Semmelbrösel
- 400 g Maccaroni

Für die Béchamelsauce:

- 50 g Almbutter
- 50 g Mehl
- 500 ml Heumilch
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat,
- Paprikapulver edelsüß



Zubereitung

1. Spinat waschen und abtropfen lassen.
2. Den Spinat in einem Topf mit Salzwasser für 1 Minute kochen.
3. Danach abgießen, mit kaltem Wasser übergießen, ausdrücken und grob schneiden.
4. Die Nudeln bissfest kochen.
5. Währenddessen die Zwiebeln und den Knoblauch für die Béchamelsauce schälen und fein würfeln.
6. Die Almbutter in einem Topf zerlassen und mit einem Schneebesen das Mehl einrühren.
7. Anschließend die gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten.
8. Die kalte Heumilch und die Gemüsebrühe unter Rühren langsam hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.
9. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
10. Auflaufform mit der Almbutter einstreichen und mit Semmelbrösel austreuen.
11. Nudeln abgießen und mit dem Spinat sowie der Béchamelsauce vermengen und in die Auflaufform geben.
12. Den Wäldertraum würfeln und darauf verteilen.
13. Den Nudelaufauf auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachmachen!