



# Nudelauflauf mit Blattspinat

**Backofen:** 200° C Ober- / Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 30-35 min  
**Zubehör:** kleiner Bäker

## Zutaten:

300 g Nudeln  
2 Tomaten  
200 g gekochter Schinken  
350 g aufgetauter TK-Blattspinat  
1-2 EL ital. Kräuter  
2 Eier  
500 ml Milch  
100 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Gemüsebrühepulver  
geriebener Gouda

## Zubereitung:

Backofen vorheizen.  
Kleiner Bäker muss nicht gefettet werden.

Tomaten und Schinken würfeln.

Blattspinat gut ausdrücken.

Nudeln, Tomaten- und Schinkenwürfel, Blattspinat, ital. Kräuter und 2 Eier gut mischen und in den kleinen Bäker füllen.

Milch und Sahne in einem Topf erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühepulver kräftig abschmecken.

Heiße Milch über die Nudelmischung gießen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen 30-35 min überbacken.

