

Tortellini-Spinat-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Tortellini, 1 Packung Tiefkühl-Blattspinat, 3 mittelgroße Knoblauchzehen, 1 Becher Sahne, 300 gr junger Gouda.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° vorheizen. Spinat auftauen lassen oder in Kochtopf mit wenig Wasser erwärmen, so dass er auftaut. Tortellini in Salzwasser sehr al dente kochen. Knoblauchzehen klein hacken. Käse in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Auflaufform mit Margarine fetten, eine Schicht Tortellini auf den Boden verteilen, darauf den Spinat, ein bisschen Salz und Pfeffer drüberstreuen, den Knoblauch auf den Spinat streuen, dann die restlichen Tortellini oben drauf verteilen, Sahne drüber gießen, Käse darauf verteilen, dass alles bedeckt ist. In den Backofen die erste halbe Stunde mit Deckel oder Alufolie bedecken, dann aufmachen und 1/4 Stunde offen lassen, damit der Käse leicht bräunt.