

One- Pot- Spinat- Nudeln aus der Ofenhexe



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
3- 4 Portionen



Zubereitungszeit
5 Minuten



Kochzeit
30- 40 Minuten



Temperatur
220° O/U

Zutaten

600 gr Spinat (TK)
500 gr Bandnudeln
50 gr Parmesan
150 gr Frischkäse (natur)
250 ml Sahne
ca. 700 ml Brühe/ Wasser
2 mittlere Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
4 Tl. Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Küchenkräutermix



Außerdem
Parmesan zum Servieren

*Stoneware Grundset
mit Servierzauberer*



Zubereitung

Spinat auftauen lassen und ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Ofenhexe mit Butterschmalz einfetten.

Spinat, Zwiebeln, Knoblauch und Nudeln in die gefettete Ofenhexe geben. Butter und Frischkäse gleichmäßig darauf verteilen. Großzügig mit den Gewürzen abschmecken, da die Nudeln viel Geschmack aufnehmen.
Zuerst mit der Sahne aufgießen.

Dann so viel Brühe/Wasser hinzufügen, dass die Nudeln fast bedeckt sind (siehe Bild unten). Mit dem Servierzauberer und dem Zauberstein abdecken und ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Nach der halben Stunde die Nudeln einmal umrühren. Falls sie noch nicht durch sind, nochmals für ein paar Minuten in den Ofen schieben. Falls sie die ganze Flüssigkeit aufgenommen haben, etwas Brühe hinzufügen.

Sobald die Nudeln fertig sind, den Parmesan hinzufügen und gut vermischen. Bei Bedarf nochmals abschmecken.

Mit Parmesan servieren und genießen.



Folge uns

