

Penne-Spinat-Auflauf

Für 4 Portionen

900 g Rahmspinat	500 g Penne	Salz, Pfeffer
1 EL Öl	2 rote Spitzpaprika	200 g Feta
4 Eier (M)	2 Knoblauchzehen	

Spinat auftauen lassen. Penne in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit 1 EL Öl fetten.

Paprika waschen, Stiel und Kerne entfernen.

Paprika in Ringe schneiden. Feta würfeln.

Eier verquirlen und unter den aufgetauten Spinat rühren. Knoblauch abziehen und dazu pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen, unter den Spinat mischen und in die Auflaufform geben.

Paprikaringe und Fetawürfel darauf verteilen und im heißen Ofen 20-25 Minuten backen.

NN am 15. Dezember 2025