

Nudelauflauf

Für 4 Personen

400 g Rigatoni	400 g Kirschtomaten	500 g frischer Spinat
2 EL Butter	2-3 EL Mehl	200 ml Sahne
200 ml Milch	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	Basilikum	150 gerieb. Gouda

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest Kochen (Garzeit laut Packungshinweis).

Tomaten und Spinat waschen, Tomaten halbieren.

Knoblauch von der Schale befreien und fein hacken.

Spinatblätter in kleineren Portionen aufteilen und nach und nach für etwa eine Minute in wenig Salzwasser kochen.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf schmelzen, Mehl einrühren und kurz rösten. Sahne und Milch mischen und unter ständigem Rühren zum Mehl-Butter-Gemisch hinzugeben. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Knoblauch, Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Nudeln, Spinat, Tomaten und Basilikum in eine Auflaufform geben, die Zutaten mit der Sauce vermengen und zum Gratinieren mit Käse bestreuen.

Den Auflauf für etwa 10 Minuten im Ofen bei 220 Grad Umluft backen, sodass der Käse schmilzt.

Björn Freitag am 14. November 2025