

Mittelmeerküche 2004

3 Makkaroni-Auflauf mit Spinat und Mozarella

500 g grober Blattspinat
Salz
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Pfeffer
Muskatnuß
150 g kleine Strauchtomaten
150 g Mozarella
100 ml Milch
100 ml Schlagsahne

100 g Creme fraiche
4 Eier
1 TL Thymianblättchen, fein gehackt
250 g Makkaroni
10 g Butter
10 g Semmelbrösel
Butter zum Einfetten
10 Sardellenfilets in Öl (abgetropft)

-
1. Spinat putzen, mehrmals gründlich waschen und abtropfen lassen. Spinatblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Spinat mit den Händen sehr gut ausdrücken.
 2. Knoblauch pellen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat zugeben, 2 Minuten bei kleiner Hitze dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
 3. Tomaten waschen und abtropfen lassen. Mozarella in Scheiben schneiden. Milch mit Sahne, Creme fraiche und Eiern verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen.
 4. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abtropfen lassen und mit einer Schere halbieren.
 5. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel darin kurz rösten.
 6. Eine Auflaufform mit wenig Butter einfetten und mit den Nudeln auslegen. Mit einem Löffel kleine Mulden in die Oberfläche eindrücken. Den Spinat darin verteilen. Den Eiguß zugießen, dabei die Auflaufform mehrmals rütteln, damit sich der Guß in allen Zwischenräumen verteilen kann. Tomaten, Sardellen und Semmelbrösel auf dem Auflauf verteilen.
 7. Den Auflauf auf der untersten Einschubleiste bei 170 Grad etwa 30 Minuten backen, bis der Guß leicht gestockt ist. Den Auflauf nach 15 Minuten mit Alufolie abdecken.
 8. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen. Den Ofen auf 250 Grad stellen. Die Mozarellascheiben auf den Auflauf verteilen und solange gratinieren, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.