

Farfalle-Gratin für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 300 g TK-Blattspinat• 2 1/2 l Wasser• 250 g Farfalle (Schmetterlingsnudeln) oder andere Nudeln• 200 g gekochter Schinken• 1 Dose geschälte Tomaten• Salz• Pfeffer• Muskatnuss• 250 g Schlagsahne• 50 g geriebener Käse, z.B. Gouda	<ol style="list-style-type: none">1. TK-Blattspinat nach Anleitung auftauen.2. Wasser in großem Topf zum Kochen bringen. Salz und Nudeln dazugeben. Bei mittlerer Hitze nach Packungsanleitung kochen lassen. In Sieb abgießen und abtropfen lassen.3. Schinken in Streifen schneiden. Tomaten in kleine Würfel schneiden.4. Spinat mit Nudeln, Schinken und Tomaten vermengen und in eine große gefettete Gratinform geben.5. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sahne darauf verteilen und Käse darüber streuen.6. Gratin auf mittlerer Einschubleiste im vorgeheizten Ofen für etwa 25 Minuten garen.
Heißluft: 180 °C, Ober-/Unterhitze: 200 °C	