



Spinatauflauf mit gefüllten Schinken-Käse Röllchen

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Portionen

180 g Rahmspinat (TK)
40 g Nudeln (Makkaroni)
2 Scheiben Kochschinken
2 Scheiben Käse
80 ml Vollrahm
20 g Schmelzkäse
20 g Käse, gerieben



Und so wird's gemacht

Arbeitszeit ca. 10 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Den Spinat auftauen und in eine Auflaufform geben.

Die Makkaroni in Salzwasser kochen und abtropfen lassen.

Jede Schinkenscheibe mit jeweils einer Käsescheibe belegen.

Eine Handvoll Makkaroni drauflegen und aufrollen.

Die Rollen auf den Spinat legen.

Für die Sosse den Rahm erhitzen. Den Schmelzkäse darin schmelzen und mit dem edelsüßen Paprikapulver würzen.

Die Sosse über die Schinkenrollen giessen, mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 20 Minuten bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) überbacken.

 Meine Anmerkungen: