

Zutaten:

500 g Maccaroni
Salz

2 P. Blattspinat
(TK á 450 g)
Salz, Pfeffer, Muskat
12 Scheiben Kochschinken
12 Scheiben Gouda

1/4 l Milch
150 g Schmelzkäse
1/2 TL Paprika
1 Ei

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 20min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 180°C
Umluft: 180°C

Zubereitung:

Maccaroni in reichlich Salzwasser bissfest garen.

Blattspinat autauen, etwas ausdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gar-Profi I auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen, Spinat darin verteilen und andrücken.

Maccaroni halbieren und Schinken mit 1/2 Scheibe Gouda belegen. Nudeln darauf legen, 1/2 Scheibe Gouda darüberlegen und mit dem Kochschinken aufrollen. Die Maccaroni-Röllchen auf den Spinat in zwei Reihen legen.
Milch mit Schmelzkäse und Paprika aufkochen und rühren bis sich der Käse gelöst hat. Etwas abkühlen lassen und mit dem Ei verquirlen. Die Soße über die Röllchen gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C 20 Min. garen.

Tipp:

Anstelle des Blattspinats können auch 900 g Rahmspinat verwendet werden.