

Bandnudelauf mit Spinat

400 g – 500 g Bandnudeln in eine große Auflaufform geben

1 Liter Milch , 1 Becher Schmand, 2 Eier, Muskat, Fondor, Salz und Pfeffer - verrühren, und über die Bandnudeln geben, so dass die bedeckt sind.

600 g Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in dicke diagonale Stücke schneiden. Dann auf die die Nudelschicht legen.

1 gewürfelte Zwiebel in etwas Butter andünsten, mit 2 Eßlöffel Mehl anschwitzen, u. mit etwas Milch ablöschen (cremige Substanz).

½ Päckchen Gorgonzola , 1 Päckchen Blattspinat, Muskat, Salz, Knoblauch, und etwas Sojasoße einrühren und schmelzen lassen.

Ohne Flüssigkeit in die Soße einrühren. Anschliessend abschmecken.

Die Spinatmasse auf das Fleisch gleichmässig verteilen.

Anschliessend im Backofen bei 180 Grad C für 45 Minuten abbacken.