

REIS-SPINAT-AUFLAUF

Zutaten:

- 800 Gramm TK-Spinat
- 300 Gramm Reis
- 180 Gramm Feta Käse
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Gemüsebrühe

Zubereitung:

Den Reis abwiegen und in eine Auflaufform geben. Nach Packungsanweisung Wasser hinzufügen.

1,5 TL Gemüsebrühe hinzufügen.

Feta in die Mitte legen.

Alles mit dem gefrorenen Spinat bedecken.

Für ca. 40 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Ofen geben.

Gelegentlich umrühren.

Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Extratipp: zusätzlich Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen.