

Strangolapreti

(für 4 Personen; Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten)

- 2 Packerl passierten Spinat
 - ½ kg Topfen
 - 2 Eier
 - geriebener Parmesan und Brösel nach Bedarf
 - Salz, Pfeffer, Muskatnuss
 - ¾ l Milch
 - etwas Butter
 - 2-3 EL Mehl
-
- Spinat, Topfen, Eier gut vermengen, soviel Parmesan und Brösel dazugeben, dass eine nicht zu weiche Masse entsteht, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
 - Handtellergroße Laibchen formen und in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform geben.
 - Für die Béchamel-Sauce Butter schmelzen, Mehl beigeben und durchrösten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, mit Milch aufgießen und unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Sauce dickflüssig ist.
 - Die Béchamel-Sauce über die Spinatlaibchen gießen, mit Parmesan bestreuen und ca. 30 Minuten bei 190 °C überbacken.

Tipp: Für eine nicht ganz fleischlose Variante kann man kleingehackten Schinken zur Spinatmasse geben!