

## Teigwarenauflauf mit Spinat

400 gr Tortiglioni (grosse Hörnchen)  
1 EL Olivenöl  
1 TL Butter für Form  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
40 g schwarze Oliven  
1 TL Butter  
250 g frischen Blattspinat oder Blattspinat tiefgekühlt  
Pfeffer, Muskat, Salz

Sauce:

100 g Appenzeller  
1 Becher Vollrahm (1,8 dl)  
1 dl Milch  
100 g Sbrinz gerieben  
Pfeffer, Paprika, Salz

1 Dose Pelati (abgetropft)

Die Teigwaren in viel Salzwasser, dem 1 EL Olivenöl beigegeben wurde, zirka 12 Minuten knapp al dente kochen. Das Wasser abgiessen, die Teigwaren in eine grosse, ausgebutterte Auflaufform geben.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken. Die Oliven entsteinen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Oliven in der Butter kurz dämpfen, dabei einige Male umrühren. Den Spinat würzen, zu den Teigwaren geben und alles mischen.

Den Backofen auf 200 C vorheizen. Für die Sauce den Appenzeller reiben. Den Rahm und die Milch in einem Pfännchen erhitzen (nicht kochen), den Appenzeller und drei Viertel Sbrinz zufügen und unter Rühren schmelzen lassen.

Die Sauce würzen und über die Teigwaren giessen.

Von den Pelati den Jus abgiessen, das Tomatenfleisch grob hacken, leicht pfeffern und salzen und über die Teigwaren verteilen. Die restlichen Oliven in Scheiben schneiden, über die Tomaten verteilen und mit dem restlichen Sbrinz bestreuen.

Die Form in die Ofenmitte stellen und 15 Minuten backen.