

# Makkaroni-Spinat-Terrine auf Oliven-Tomaten-Spiegel

**Kategorien:** Nudelgerichte, Ofengerichte

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

300 g gemischtes Faschiads  
250 g Makkaroni  
300 g tiefgefrorenes Blattspinat  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
Muskatnuss  
1 ½ EL Bardeismol  
150 g Gouda  
4 Gabeln  
¼ L Schlagsobas  
1/8 L Milch  
2 EL Semmelbröseln  
30 g Butter  
4 EL Öl

Für den Paradeissauce:

1 Dose geschälte Paradeisa  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehen

Oregano (nur wenn da Vorta ned mid isst, sunst hot a wieda an botzn Sodinga auf den Oregano und i bin schuld!)

Zucker

100 g grüne Oliven  
3 EL Oliven-Öl

## Zubereitung

Gehs ned gaach au, sondan koch amoi de Makkaroni und tuas mid koitm Wossa ooschreckn und ootropfn lossn.

In da Zwischenzeit loß in Spinat auftaun.

Zwiebel und Knoblauch hockn.

De Hööfte davo in 1 EL Öl aureestn.

Gib in Spinot dazua und tua eam zuadeckt kuaz dinstn.  
Wiaz eam hibsich mid Soiz, Pfeffa und da Muskatnuss.  
Den restlichn Zwiefe und Knofe in 3 El Öö aundünstn.  
Hau´s gmischte Faschiade dazua und misch ois guad duach.  
Wiaz es mim Baradeismoak, Soiz und dem Pfeffa.

Leg de Terrinan-Fuam mid Bockpapia aus.  
A Loog Makkaroni da Läng noch in die Fuam schlichtn und den griebanan Gauda driwastraan.  
De Hööfte vom Faschiadn driwa ge´m.

Noamoi oowechsln Nudln, Kaas, Spinot, Nudln, Kaas und Fleisch eilegn.  
Mid aana Schicht Nudln ooschliaßn.  
Varriah de Gogaln mim Schlogobas und da Müli.  
Wiaz ois mid Soiz, Pfeffa und Muskatnuss und leea ollas iba de Terrinan.  
Mim restlichn Kaas und de Semmebresln bestraan.  
Butta in Flockal draufsetzn und bei 200°C im Reahrl 45 Minutn goan.

Fia de Baradeissoß tua den Zwiefe und den Knofe wiafen und in Öö ausschwitzn.  
Baradeisa und de Gwiaz gibst jetzand dazua und loßt as a bissl eikochn.  
De Soß tuast mim Pürria-Stob pürrian.  
De Olivn schneidst in Schei´m und riahst as dazua.  
Noamoi ooschmeckn.

De fertich kochte Terinnan saumt Bockpapia aus da Fuam nehman.  
Schneids in Schei´m und richts mid da Tomatnsoß auf Tölla au.