

## SPINAT-REIS-AUFLAUF MIT TOMATEN UND GORGONZOLA

Für 3-4 Portionen:

900 g Spinat (TK)  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
3 Tomaten  
2 Tassen Reis (ca. 500 g)  
3,5 Tassen Brühe  
50 ml Milch  
200 g Gorgonzola  
2 EL Olivenöl  
Salz/Pfeffer

Den Spinat auftauen lassen und ausdrücken.

Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

In einer ofentauglichen Pfanne klein gewürfelte Zwiebel und Knoblauch 1-2 Minuten anschwitzen. Reis hinzufügen, mit der Brühe aufgießen und salzen; für 5-10 Minuten köcheln lassen (je nachdem ob der Reis parboiled ist oder nicht).

Tomaten waschen, würfeln und mit dem ausgedrückten Spinat vermischen. Salzen und Pfeffern. Alles gleichmäßig auf dem angekochten Reis verteilen.

In einem Topf den Gorgonzola in der Milch zum Schmelzen bringen und als letzte Schicht oben auf den Auflauf geben. Im vorgeheizten Backofen für 15-20 Minuten überbacken.

**Tipp:** Dazu passt eine Gemüsebeilage aus Spargel, ein Salat oder kurzgebratenes Fleisch.