

# Grøn Pastagratin



4 personer

300 g frossen hel spinat  
65 g smør  
salt, peber  
250 g grøn båndspaghetti  
1 spsk. olie  
250 g løg

500 g hakket kalv/flæsk  
1 ds. flåede tomater  
2-3 spsk. sennep  
1 tsk. tørret timian  
40 g mel  
½ l mælk  
125 g flødeost med urter  
250 g emmentaler i skiver

Kom den frosne spinat i en gryde med 15 g smør og lad den tø for svag varme. Krydr med salt og peber. Kog spaghettien al dente i letsaltet vand med olie. Pil og hak løgene og snur dem gennemsigtige i 20 g smør. Tilsæt kødet og lad det snurre med til det har skiftet farve. Hæld tomaterne til afdrypning, hak dem groft og rør dem i kødet. Smag til med salt, peber, sennep og timian og kog for svag varme ca. 10 min. Smelt resten af smørret i en gryde, tilsæt mel, spæd med mælken og kog sagte ca. 5 min under omrøring. Tilsæt flødeosten og rør til den er smeltet. Smag til med peber. Smør et stort ildfast fad. Fordel halvdelen af spaghettien i fadet, derover halvdelen af kødet, så halvdelen af spinaten og til sidst halvdelen af saucen. Gentag og dæk til sidst med osteskiver. Gratineres ca. 35-40 min ved 200° til overfladen er brun og lækker.