

„Spinat – Kartoffel – Auflauf“



Zutaten für vier Personen:

500 g Kartoffeln
500 g frischer Blattspinat
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1 Teelöffel Vollmeersalz
Geriebene Muskatnuss
175 g Sahne-Dickmilch
4 Eier
200 g gekochter Schinken
100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Kartoffel gut säubern, in der Schale garen und abpellen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Spinat gut waschen. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen. Zwiebeln hacken, Knoblauchzehe zerdrücken und beides in einem flachen Topf in heißer Butter andünsten. Den tropfnassen Spinat darauf geben. Salz und Muskatnuss zufügen und den Topf vom Herd nehmen.

Sahne-Dickmilch mit Eiern verquirlen und würzen. Eine feuerfeste Form mit der Spinatmasse füllen, Schinken würfeln und mit den Kartoffelscheiben schuppenartig darauf legen. Mit Eier-Sahne-Dickmilch übergießen, mit Käse bestreuen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Herd: 180° C / Umluft: 160° C / Gas: Stufe 2) etwa 30 bis 35 Minuten überbacken.

Guten Appetit.