

# Kartoffel-Spinat-Auflauf

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Min.



Für die Auflaufform (etwa 20 x 30 cm, Inhalt etwa 2,5 l):

etwas Butter oder Margarine

## Zutaten:

500 g tiefgekühlter Blattspinat

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)

125 ml Milch

100 g geriebener Gouda

4 Eier (Größe M)

etwa 2 EL Schnittlauchröllchen

## 1 Vorbereiten:

Blattspinat auftauen lassen. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

## 2 Zubereiten:

Blattspinat gut ausdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln schälen, abspülen und in feine Scheiben schneiden. Etwa 2/3 der Kartoffelscheiben in die Auflaufform geben, dazwischen den Spinat verteilen. Darauf die restlichen Kartoffelscheiben verteilen und zwar so, dass man den Spinat stellenweise noch sieht. Milch in einem kleinen Topf mit Crème double verrühren und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken und über die Kartoffel-Spinat-Mischung gießen. 4 Mulden mit einem Esslöffel formen. Gouda über das Gemüse streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 45 Min.**

- 3 Auflaufform herausnehmen, die Eier separat aufschlagen und jeweils in die Mulden langsam hineingleiten lassen. Form wieder in den Backofen schieben und weitergaren.

**Garzeit: 10 - 15 Min.**

- 4 Auflauf mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt geriebenen Gouda können Sie auch geriebenen Emmentaler über den Auflauf streuen.
- Rühren Sie eine abgezogene, durch die Presse gedrückte Knoblauchzehe vor dem Einschichten unter den Spinat.
- Statt tiefgekühlten Spinat können Sie auch 500 g frischen Spinat verwenden. Diesen waschen und in 2 Portionen mit etwas Butter oder Öl andünsten, dann wie im Rezept würzen und einschichten.