

Kartoffel-Spinat-Auflauf

Der Klassiker Spinat, Kartoffel und Spiegelei als Gratin aus dem Ofen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

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

Butter oder Margarine

Kartoffel-Spinat-Auflauf:

500 g tiefgekühlter Blattspinat

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

125 ml Milch

150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

100 g geriebener Gouda

4 Eier (Größe M)

etwa 2 EL Schnittlauchröllchen

Wie bereite ich einen Kartoffelauflauf mit Spinat zu?:

1 Kartoffel-Spinat-Auflauf vorbereiten:

Blattspinat auftauen lassen. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Kartoffel-Spinat-Auflauf 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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Milch in einem kleinen Topf mit Crème fraîche verrühren und erhitzen. Gustin einrühren. 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.

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

Backzeit: 10 - 15 Min.

- 5 Kartoffel-Spinat-Auflauf mit den Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt geriebenen Gouda kann auch geriebener Emmentaler über den Kartoffel-Spinat-Auflauf gestreut werden.
- Der Spinat kann mit einer abgezogenen, durch die Presse gedrückten Knoblauchzehe verfeinert werden.
- Statt tiefgekühlten Spinat kann auch 500 g frischer Spinat verwendet werden. Diesen waschen und in 2 Portionen mit etwas Butter oder Öl andünsten, dann wie im Rezept würzen und einschichten.

