

Spinat- Kartoffel- Auflauf



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back- & Kochzeit
45 Minuten



Temperatur
Grillfunktion

Zutaten

8 Kartoffeln

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Ca. 200- 300 Gramm Spinat (TK)

1 Pkg. Kräuter Frischkäse

geriebener Käse nach Geschmack

Buttercreme/ Öl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden. Kartoffeln waschen und mit der Schale weichkochen und halbieren.

In einer Pfanne Buttercreme erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Spinat zufügen, ein Schuss Wasser dazu gießen und zugedeckt köcheln lassen. Bis der Spinat auftaut. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskatnuss abschmecken und die Flüssigkeit fast komplett verdampfen lassen.

Die halbierten Kartoffeln in eine Auflaufform nebeneinanderlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frischkäse und den Spinat gleichmäßig darauf verteilen und zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Ofen auf Grillfunktion ca. 10 -15 Minuten fertig backen
(bis der Käse goldbraun wird).