

Kartoffelgratin mit Blattspinat

Zutaten:

750 g Pellkartoffeln
100 g Butter
750 g Blattspinat
50 g durchwachsener Speck
1 - 2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1/8 l Fleischbrühe
75 g geriebenen Käse (je nach Geschmack Gouda oder Emmentaler)

Zubereitung:

Die Kartoffeln , kochen, heiß pellen, erkalten lassen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. 25 g Butter zerlassen und die Scheiben darin kurz durchschwenken. Blattspinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen (aufgetauter TK Blattspinat tut es auch). Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dem Speck andünsten. Weitere 25 g Butter und den Blattspinat hinzufügen und zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Kartoffeln und Spinat schichten und mit der Brühe übergießen. 50 g Butter zerlassen und über den Auflauf träufeln, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C Heißluft ca. 25 Min. backen.