

Kartoffel – Spinat – Auflauf

Zutaten:

1300 g Kartoffeln
500 g Blattspinat (TK)
2 Stangen Porree
1 rote Paprika
75 g Champignons
2 Tomaten
2 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
200 g Creme fraîche
150 g geriebenen Cheddarkäse
4 Eier
150 ml Milch
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, Olivenöl



Zubereitung:

- Den Spinat auftauen lassen.
- Kartoffeln schälen und ca. 15 Minuten kochen lassen.
- Dann die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
- Porree, Pilze, Paprika und Tomaten klein schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch klein hacken.
- Zusammen mit dem Gemüse im Öl etwas anbraten.
- Dann mit dem Spinat vermischen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Halbe Menge Kartoffeln in eine Auflaufform schichten.
- Auf den Kartoffeln das Spinatgemüse verteilen.
- Dann die restlichen Kartoffeln gleichmäßig darauf geben.
- Milch und Creme fraîche verrühren und erhitzen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Gleichmäßig über die Auflaufmasse gießen.
- Den Käse gleichmäßig darüber streuen.
- Vier Mulden für die Eier formen.
- Etwa 45 Minuten bei 180° bis 200° C überbacken.
- Dann die Eier in die Mulden vorsichtig aufschlagen.
- Noch einmal etwa 20 Minuten weiterbacken.