

Spinat-Kartoffel-Gratin für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 600 g Kartoffeln• Salz• 2 EL Mehl• 2 EL Butter und etwas für die Form• 200 ml Milch• 150 ml Gemüsebrühe• 150 g Schmelzkäsecreme• 2 Eier, getrennt• Pfeffer• Muskatnuss• 800 g Rahmspinat in Pellets	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln in der Schale in wenig Salzwasser garen. Abgießen und ausdampfen lassen. Backofen auf 200° Grad vorheizen.2. Mehl in der Butter anschwitzen. Milch und Brühe unterrühren. Schmelzkäsecreme hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Dann vom Herd ziehen. Die Eigelbe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine ofenfeste Form einfetten.3. Kartoffeln pellen und vierteln. Mit Spinatpellets in der Form verteilen. Eiweiße steif schlagen und unter Creme ziehen. Über Gemüse geben. Gratin im Ofen (Mitte, Umluft 180° Grad) in ca. 30 Minuten fertig backen.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.