

Rezept

Kartoffel-Spinat-Gratin (1 Portion)

Ein Rezept von Kartoffel-Spinat-Gratin (1 Portion), am 01.03.2024

Zutaten

250 g Kartoffeln	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1/4 Packung TK-Blattspinat (112 g, aufgetaut)	100 g Sahne
1 EL geriebener Gratinkäse (nach Belieben)	etwas Butter für die Form

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform (14 cm Ø) mit Butter ausstreichen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Eine Lage Kartoffelscheiben in die Form schichten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat ausdrücken, grob schneiden, auf den Kartoffeln verteilen und ebenso würzen. Mit den übrigen Kartoffeln abdecken und erneut würzen.
3. Sahne über die Kartoffeln gießen und den Käse darüberstreuen, falls verwendet (den Rest im Beutel einfrieren; hält sich 2-3 Monate).
4. Das Gratin in den heißen Ofen schieben (Mitte, Umluft 160°) und ca. 40 Min. backen, bis die Kartoffeln weich sind und die Oberfläche gebräunt ist.