

Rezept

Kartoffel-Spinat-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Spinat-Gratin, am 18.12.2025

Zutaten

800 g mittelgroße festkochende Kartoffeln

120 g Greyerzer Käse am Stück

2 Knoblauchzehen

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

150 g Crème fraîche

500 g frischer Blattspinat

3 Schalotten

50 g Butter

Pfeffer

400 ml Milch

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder mit dem Gemüsehobel hobeln. Den Spinat putzen und waschen. Den Käse reiben. Eine Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) einfetten. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einem großen Topf zerlassen, beides darin glasig dünsten. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und in die Auflaufform geben. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig auf den Spinat legen.
3. Die Milch aufkochen, Crème fraîche und 80 g Käse unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Kartoffelscheiben gießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Das Gratin im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 45 Min. goldbraun backen.