

Rezept

# Kartoffel-Spinat-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Spinat-Gratin, am 09.10.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> mittelgroße festkochende Kartoffeln	<b>500 g</b> frischer Blattspinat
<b>120 g</b> Greyerzer Käse am Stück	<b>3</b> Schalotten
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>50 g</b> Butter
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>400 ml</b> Milch
<b>150 g</b> Crème fraîche	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.