

Rezept

# Spinat mit Käsehaube

Ein Rezept von Spinat mit Käsehaube, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Blattspinat	Salz
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>100 g</b> Sahne
<b>2 TL</b> süßer Senf	<b>2 TL</b> scharfer Senf
<b>100 g</b> Hartkäse (z.B. Bergkäse)	<b>40 g</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 kleine Formen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Spinat von allen welken Blättern und den dicken Stielen befreien und in stehendem kaltem Wasser gründlich, am besten mehrmals waschen.
2. In einem weiten Topf etwa 5 cm hoch Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Spinat darin bei starker Hitze 1 – 2 Min. sprudelnd kochen lassen, bis er zusammenfällt. Gründlich kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Spinat sehr gut ausdrücken und grob hacken. Die Sahne mit beiden Senfsorten verrühren. Spinat und Zwiebeln untermischen. Die Masse salzen und auf die Förmchen verteilen.
4. Den Käse grob raspeln. Die Butter in Flöckchen schneiden, mit dem Käse mischen und auf den Spinat streuen. Die Gratins im Backofen (Mitte) 20 - 25 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren kurz ruhen lassen.