

Rezept

# Überbackener Spinat

Ein Rezept von Überbackener Spinat, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Blattspinat	<b>100 g</b> Doppelrahm-Frischkäse
<b>100 g</b> Sahne	<b>100 ml</b> Milch
<b>2</b> Knoblauchzehen	frisch geriebene Muskatnuss
<b>1/2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> Öl
<b>100 g</b> Gorgonzola	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Spinat putzen, waschen und grob zerpfeifen. Frischkäse, Sahne und Milch pürieren. Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Muskat, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Den Spinat darin portionsweise unter Rühren zusammenfallen lassen, salzen, pfeffern, herausnehmen. Spinat in eine Auflaufform geben, Sahnemischung darübergießen. Gorgonzola in Stücken darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. überbacken.