

Pastinaken-Spinat-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

2 Pastinaken – 800 g Spinat – 1 Zwiebel – 2 Knoblauchzehen – Olivenöl – Kräutersalz – Pfeffer – 200 ml Sahne – 2 Eier
– 150 g geriebener Käse

Zubereitung:

- Pastinaken schälen, in dünne Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser bissfest garen
- Spinat putzen, waschen und etwas zerkleinern
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten
- Spinat zugeben, salzen und im geschlossenen Topf zusammenfallen lassen
- Sahne mit Ei, geriebenem Käse und Salz mischen
- Die Hälfte des Spinats in eine gefettete Auflaufform geben, die Pastinaken darauf verteilen und mit dem restlichen Spinat bedecken
- Sahne-Käse-Mischung darüber gießen und im Ofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen
- Dazu passen Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

