

Gratin mit Kartoffeln und Spinat

Zutaten

400 g Spinat
400 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
2 EL saure Sahne
250ml Milch
50 g geriebenen Käse
1 EL Butter
1 EL Mehl
Muskat
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Spinat grob zerkleinern und in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, danach kalt abspülen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Knoblauch und Zwiebeln pellen und fein hacken. In einem Topf aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze anrühren. Knoblauch und Zwiebelwürfel mit andünsten und mit der Milch ablöschen. Die Kartoffelscheiben sowie etwas Salz hineingeben und ca. 7 – 10 Min. leise köcheln lassen. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren und den Muskat zugeben. Wenn die Sauce eingedickt ist, die Hälfte der Kartoffeln in eine Auflaufform geben und den Spinat darüber verteilen. Den Rest Kartoffeln und den Käse darüber geben und bei 180 °C ca. 20 – 25 Min im Ofen überbacken.