

Kartoffelgratin mit Spinat und Feta

Madeira



unsere Rezepte

- gelbe, reine Fleischfarbe
- optisch sehr ansprechend
- sehr stabile Fleischfarbe nach dem Kochen



einfach



Kartoffelgratin mit Spinat und Feta

Zutaten

Rezept für 4 Personen

800 g	Kartoffeln Sorte Madeira
1 TL	Öl für die Gratinform
500 g	Blattspinat tiefgekühlt
2	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
100 g	Feta am Stück
1	Becher Halbrahm (1,8 dl)
70 ml	Milch
40 g	Parmesan gerieben
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Paprika

Zubereitung

Spinat 1-2 Stunden antauen lassen. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln. Gratinform mit Öl ausstreichen. Die Milch und den Halbrahm mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Knoblauch schälen, fein hacken, in der Butter kurz anschwitzen, Spinat hinzufügen, zugedeckt dünsten, bis der Spinat völlig aufgetaut ist. Den Spinat mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einer Prise Zimt würzen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden, Feta mit einer Gabel in einer Schale nicht zu fein zerbröseln. 1/3 der Kartoffeln in die Gratinform geben und mit Salz würzen. Die Hälfte der Zwiebeln, sowie die Hälfte des Spinats und die Hälfte des Fetas darauf verteilen. Wieder eine Lage Kartoffeln darauf geben und salzen. Die zweite Hälfte der Zwiebeln, Spinat und Feta darauf verteilen.

Das letzte Drittel der Kartoffeln darauf geben. Zum Schluss Halbrahm und Milch mischen, über das Gratin gießen und mit Reibkäse bestreuen.

Gratin in den kalten Ofen schieben (Ofenmitte) und das Gratin gut 1 Stunde bei 200 °C backen.

Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580
Mail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz

