Kartoffelgratin mit Spinat

Zutaten (4 Personen)

» 500g Blattspinat
» 750g Kartoffel(n)
» 500ml Instant-Gemüse-Brühe
» 2 gr. Möhre(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 2 EL Öl
» Salz & Pfeffer
» 40g Mehl
» 40g Butter/Margarine
» 500ml Milch
» 150g Gouda
» Muskat

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Spinat auftauen lassen. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und in der Brühe 6min garen. Möhren waschen, schälen, in Scheiben teilen. Kartoffeln aus der Brühe heben. Möhren im Sud etwa 4min garen, abgießen, Brühe auffangen.

2. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln im Öl glasig dünsten. Knoblauch dazupressen. Spinat zufügen, unter Rühren erhitzen und würzen.

3. Mehl in der heißen Butter anschwitzen. Mit Milch sowie 250ml Brühe ablöschen, dann aufkochen. Gouda entrinden, reiben. 100g in der Soße unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Je die Hälfte von Kartoffeln und Möhren einschichten. 3-4EL Soße darüber geben. Spinat darauf verteilen, Hälfte der Käsesoße darauf geben. Mit restlichen Kartoffeln und Möhren bedecken. Übrige Soße darüber gießen. Mit restlichem Käse bestreuen und ca. 30min überbacken.

Nährwerte: 560kcal/E23g/F30g/KH47g pro Portion

angelegt am: 22.03.2004 Rezept-Nr: 999

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke