



Hebelstr. 11, 69214 Eppelheim  
Tel: +49 6221 760149

## Kartoffel-Spinat-Auflauf

### Zutaten

(für 4 Portionen)

- 450 g Blattspinat
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- 250 g Schafskäse
- 250 g Sahne
- 100 g geriebener Käse
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer
- Fett für die Auflaufform

### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in heißem Olivenöl kurz anschwitzen. Blattspinat zufügen und einige Minuten durchgaren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Kartoffeln schälen, auf einer Küchenreibe in feine Scheiben hobeln und in Olivenöl 3-4 Minuten anraten.

Eine Auflaufform einfetten, die Hälfte der Kartoffeln in die Auflaufform geben. Kartoffelscheiben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Spinat gleichmäßig auf die Kartoffeln verteilen und mit den restlichen Kartoffelscheiben bedecken.

Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Kartoffeln gießen. Schafskäse in Würfel schneiden und zusammen mit dem geriebenen Käse auf den Auflauf streuen. Im Backofen bei 180°C ca. 50 Minuten backen.