.

Spinat-Kartoffel-Auflauf

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) 1 kg Kartoffeln 15 g Rapsöl 2 Schalotten 1 kg Blattspinat 1 Becher Schmand 75 geriebenen Käse Pfeffer, Salz und Muskat 50 g Mandeln 5 g Öl 1/4 l Brühe

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Rapsöl erhitzen. Schalotten fein schneiden und andünsten. Den Blattspinat vorbereitet zufügen und 5 Minuten dünsten. Den Schmand unterrühren. Den geriebenen Käse unterheben und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Mandeln trocken in der Pfanne anrösten. Die Auflaufform mit Öl einfetten und die Hälfte der Pellkartoffeln dachziegelartig in die Auflaufform einschichten, Spinat darauf geben. Die restlichen Kartoffeln dachziegelartig obendrauf verteilen. 1/4 l Brühe darauf verteilen. Den Auflauf bei 180 Grad 20 Minuten garen und mit den Mandeln bestreuen.