

Kartoffelgratin mit Spinat und Speck

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 4 Portionen

Für das Gratin

800 g Kartoffeln
400 g Babyspinat
1 Zwiebel
200 g Speckwürfel
100 g geriebener Bergkäse
4 Zweig(e) Petersilie
Muskatnuss
Salz, Pfeffer
etwas Butter für die Form

Für die Béchamelsauce

25 g Butter
25 g Mehl
500 ml Milch
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

zartschmelzenden Stapelkartoffeln eine extra Portion Würze.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten.

- 2 -

Spinat waschen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebel hinzugeben und andünsten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Pfanne beiseitestellen.

- 3 -

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, Mehl dazugeben und anschwitzen. Milch unter stetigem Rühren hinzugeben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 4 -

Für das Gratin Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben abwechselnd mit der Spinat-Speck-Mischung in die Auflaufform geben. Béchamelsauce darüber gießen und geriebenen Käse darauf verteilen.

- 5 -

Gratin ca. 30 Minuten im heißen Ofen auf mittlerer Schiene backen, bis der Käse goldbraun und knusprig ist.

Was darf auf einem reichhaltigen Buffet nicht fehlen? Kartoffelgratin – ganz genau! Egal, wer in der Schlange steht, einfach jeder nimmt sich einen großen Löffel des cremigen Kartoffelauflaufs. Dieses Kartoffelgratin mit Spinat und Speck ist zwar nichts für Veggie-Fans, aber dafür kommen alle anderen voll auf ihren Geschmack. Der salzige Speck und nussiger Spinat verleihen den