

Spinatauflauf mit Kartoffeln und getrockneten Tomaten

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

65
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Auflauf

600 g kleine Kartoffeln
2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 kg Blattspinat
1/2 Glas getrocknete Tomaten
2 Kugeln Mozzarella
1 Esslöffel Öl
1 Handvoll Cashewkerne
Salz, Pfeffer
1 Prise(n) Muskat

Wenn etwas so richtig gut zusammenpasst, dann Spinat und Kartoffeln. Schon als Kind hast du diese Kombi bestimmt in Form von Kartoffelpü und Rahmspinat auf dem Teller präsentiert bekommen. Heute paart sich das Gemüse mit fruchtigen Tomaten und bringt neuen Schwung in die Auflaufform.

- 1 -

Kartoffeln waschen und 25 Minuten in kochendem Wasser garen, abgießen, kalt abschrecken und abkühlen

lassen.

- 2 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat putzen und getrocknete Tomaten vierteln.

- 3 -

Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten andünsten. Spinat und Tomaten dazugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

- 4 -

Mozzarella in Scheiben schneiden. Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden.

- 5 -

Kartoffelwürfel und Spinat-Tomaten-Mischung in die Auflaufform geben. Cashewkerne und Mozzarella darauf verteilen. Im heißen Ofen 25-30 Minuten goldgelb überbacken.