

## Kartoffelgratin mit Spinat

für 4-6 Personen

### Zutaten

1,2kg fest kochende Kartoffeln, 600 g Blattspinat (keinen Schreck wegen der riesigen Menge bekommen, der fällt zusammen), 4 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Pfeffer, 3 Prisen Muskatnuß, 2 Knoblauchzehen, 3 Esslöffel Olivenöl, 400ml Sahne, 40g Butter

### Zubereitung

1. tiefgekühlten Blattspinat frühzeitig sanft auftauen
2. Kartoffeln schälen, in 2-3mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden und 5 Minuten im Salzwasser kochen.
3. eine Auflaufform gut mit Butter einstreichen und mit der Hälfte der vorgekochten Kartoffeln auslegen
4. die Kartoffeln mit 0,5 Teelöffeln Salz, 0,25 Teelöffel Pfeffer und Muskatnuß würzen
5. den Spinat sorgfältig putzen, dicke Stiele herausschneiden und die Blätter sorgfältig waschen
6. den Backofen auf 200°C vorheizen
7. wieder Salzwasser (2 Esslöffel Salz) zum Kochen aufsetzen und die Spinatblätter nur eine Minute im kochenden Salzwasser blanchieren,
8. dann sofort unter kaltem Wasser abschrecken, damit er die Farbe behält
9. auf einem Sieb abtropfen lassen, das restliche Wasser sanft ausdrücken und dann auf dem Kartoffelbett auslegen
10. die Knoblauchzehen mit der Presse ausdrücken und mit 0,25 Teelöffel Salz und einer Prise Pfeffer vermengen
11. diese Paste nun mit dem Olivenöl verrühren und dann gleichmäßig auf den Spinatblättern verteilen
12. darüber ein wenig Muskatnuß reiben
13. diese Schicht wird dann mit den restlichen Kartoffeln bedeckt
14. diese Schicht wieder mit 0,5 Teelöffel Salz und 0,25 Teelöffel Pfeffer würzen.
15. jetzt die Sahne mit 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer verquirlen und den Gratin damit übergießen
16. den Gratin zunächst 30 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze backen
17. jetzt ein paar Butterflöckchen auf der Oberfläche verteilen,
18. den Backofen nun auf 150°C herunterdrehen, und 10 Minuten bei Umluft garen lassen bis er eine braune Kruste bildet

### Zeitbedarf

1,5 Stunden

### dazu paßt

Kaninchen in Rotwein, Lende in Champignonsauce

