



HAUPTGANG

MAIS-KARTOFFELGRATIN MIT FRISCHEM SPINAT



★★★★★ (29)

45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Gratin:

- 1 kleine** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** HOLL-Rapsöl
- 50 g** getrocknete Tomaten
- 400 g** frischer Spinat
- ½ Dose** Maiskörner, abgetropft
- etwas** Salz & Pfeffer
- etwas** frisch geriebene Muskatnuss
- 700 g** Geschwellti
- 100 g** Greyerzer

Guss:

- 2** Eier
- 2 dl** Milch laktosefrei
- 5 dl** Rahm laktosefrei
- etwas** Pfeffer
- ½ Bund** Salbei

ZUBEREITUNG

- 1** Die Zwiebel und den Knoblauch rüsten und fein hacken. Die getrockneten Tomaten grob hacken. HOLL-Rapsöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und getrocknete Tomaten kurz andünsten, gerüsteten Spinat und Maiskörner dazugeben und zugedeckt 5 bis 6 Minuten weiterdünsten. Mit Gewürzen abschmecken.
- 2** In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
- 3** Guss: Eier in einer Schüssel verquirlen, Milch und Rahm untermischen, mit Pfeffer gut würzen. Salbei fein hacken und begeben.
- 4** Spinatmasse auf dem Boden der Gratinform verteilen, Kartoffelscheiben darauf anrichten, mit einer Gabel in jeder Ecke den Spinat nach oben zupfen. Guss über die Kartoffeln giessen, pfeffern. Greyerzer fein reiben und darüberstreuen. 30 bis 35 Minuten bei 180 °C goldgelb gratinieren.

TIPP

Anstelle von getrockneten Tomaten können auch Speckwürfeli verwendet werden.