

Kartoffelaufbau mit Hack - Spinat

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
350 g Blattspinat (TK)
350 g Hackfleisch
100 g Champignons
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
100 g Gorgonzola
100 g geriebener Käse
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Oregano, Öl



Zubereitung:

- Den Spinat auftauen lassen.
- Pilze und Gorgonzola in kleine Stücke schneiden.
- Kartoffeln schälen und in klein würfeln.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Pilzstücke kurz mitdünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Mehl unterrühren und kurz mitschwitzen lassen.
- Mit der Brühe und Milch ablöschen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Kartoffel zugeben und 15 Minuten leicht köcheln.
- Öfter dabei umrühren.
- Spinat, 50 g Käse und Gorgonzola sorgfältig unterrühren.
- Alles zusammen kurz dünsten.
- Masse in eine gefettete Auflaufform füllen.
- Den Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 35 Minuten überbacken.