

Kartoffelauflauf mit Spinat

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
250 g Cherrytomaten
500 g Blattspinat (TK)
200 g Schlagsahne
1 Ei
150 g geriebener Käse
1 TL Oregano
Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung:

- Den Spinat nach Packungsanweisung garen.
- Geschälte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
- Spinat, Käse und Kartoffelscheiben vermischen.
- Die Sahne mit dem Ei verrühren.
- Eisahne mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano würzen.
- Gewürzte Eisahne unter die Kartoffelmasse rühren.
- Eine Auflaufform einölen.
- Kartoffelmasse in die Form füllen.
- Die Tomaten halbieren.
- Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf die Kartoffelmasse setzen.
- Bei 200° C etwa 40 – 50 Minuten überbacken.