

Kartoffel-Spinat-Auflauf

Zutaten:

600 g Kartoffeln
1.5 l Wasser
500 g Spinat
150 g Feta
1 Bund Petersilie
4 Stk Eier
1 EL Olivenöl
50 ml Schlagobers
50 ml Milch
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. In einen Topf mit Wasser und Salz geben, etwa 18 Minuten garen. Spinat waschen, gut abtropfen lassen und etwas zerkleinern. Feta in Würfel schneiden. Petersilie und fein hacken. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit etwas Öl ausfetten. Die gegarten Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und in die Auflaufform füllen. Milch mit Schlagobers vermischen und über die Kartoffeln gießen. Den Spinat, die Petersilie und den Feta darauf verteilen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Eier über den Auflauf schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten backen.



Eintöpfe

