

Spinat überbacken

Zutaten

1,5kg Spinat,
2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
1EL Olivenöl,
200g Schafskäse,
150g Emmentaler gerieben,
200g Sauerrahm,
Pfeffer frisch gemahlen,
1/2 Muskatnuss frisch gemahlen, Salz

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und kleinschneiden, bzw. mit der Presse in eine Pfanne mit Öl drücken und beides darin andünsten. Spinat waschen und dazugeben, 5 Minuten garen. Danach abseien und abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit Öl auspinseln und den Spinat hineingeben. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz würzen. Den Käse darauf verteilen und mit einem Löffel den Sauerrahm in Häufchen darauf setzen.

Bis 200°C (Umluft 180°C) in etwa 25 Minuten überbacken.