

Spinat-Tomaten-Auflauf

Zutaten

600 g Spinat,
500 g Tomaten,
150 g Kräuterfrischkäse,
1 TL Butter,
2 Knoblauchzehen,
150 g geriebener Käse nach Wunsch

Zubereitung

Spinat waschen und 10 Minuten blanchieren und abtropfen lassen. Klein geschnittener Knoblauch in der Butter goldgelb anschwitzen, dann den Spinat und den Frischkäse gleichmäßig unterrühren. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform einschichten. Darauf das Spinat-Frischkäse-Gemisch gleichmäßig darauf verteilen. Entweder bäckt man die geschlossene Auflaufform oder man gibt geriebenen Käse darauf und bäckt den Auflauf offen – jeweils ca.30 Minuten.