

Kartoffel-Spinat-Gratin (6 Portionen)

Butter	Eine Gratinform ausbuttern.
450 g tiefgekühlten Spinat Salz, Muskat, Pfeffer	Spinat auftauen lassen, gut abtropfen, kräftig würzen und in der Gratinform verteilen.
25 g Greyerzer, gerieben	Käse darüber streuen.
600 g geschälte Kartoffeln (weichkochende Sorte) Salz, Pfeffer	Kartoffeln in Scheibchen schneiden und im Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Abtropfen lassen und ziegelartig auf den Spinat schichten. Die Kartoffeln würzen.
2 dl saurer Halbrahm 1 dl Milch 25 g Greyerzer, gerieben	Guss Alle Zutaten gut verrühren und über die Kartoffeln giessen, goldbraun gratinieren.

Gratinieren

Heissluft 180 Grad, ca. 30-40 Minuten.

1. Rille von unten.