



Kartoffelaufbau mit Spinat & Knackerbsen



Zutaten:

1,5 kg Kartoffel(n),
mehligkochend
120 g Spinat, jung
150 g Bergkäse
200 g Erbsen, tiefgekühlt
1 Knoblauchzehe(n)
350 ml Sahne
Muskat, gerieben
Pfeffer
Salz



Rösle Salatschleuder



Staub Auflaufform aus
Keramik in dunkelbau



Appolia Auflaufform
rechteckig in terracotta



GRAEF Mini-Slice
Aufsatz für
Allesschneider Sliced
Kitchen



AdHoc Doppelmühle
Duomill für Pfeffer und
Salz in Holz



GRAEF Allesschneider
CLASSIC C20, silber



GRAEF Allesschneider
Sliced Kitchen SKS
11000 in grau

1

Zur Vorbereitung die Erbsen auftauen lassen. Den Bergkäse reiben und die Knoblauchzehe schälen.

2

Die Kartoffeln mit einem Sparschäler oder Messer schälen. Die Kartoffeln mit Hilfe des Allesschneiders mit dem MiniSlice Aufsatz in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden.

3

Den Spinat waschen und abtropfen lassen bzw. trockenschleudern. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4

Die Kartoffelscheiben gestaffelt und flach in die Auflaufform geben. Wie bei einer Lasagne jede fertige Schicht bedecken, bei diesem Auflauf für alle Schichten mit insgesamt ca. 75 g Käse, 3/4 des Spinats und allen Erbsen. Die letzte, oberste Schicht bleibt eine unbedeckte Kartoffelschicht.

5

Die anderen 75 g Bergkäse in einen Mixbecher geben. Knoblauchzehe und Sahne hinzufügen und alles zusammen mit einem Stabmixer mit kurzen Intervallen fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

6

Die Sahne über die Kartoffeln gießen. Den Auflauf auf der 2. Schiene im Backofen für ca. 50 bis 55 Minuten backen. Zum Servieren den restlichen Spinat auf den Auflauf streuen. Bei Bedarf mit Salz nachwürzen.

Wer den Kartoffelaufbau etwas fester mag, kann zu der Sahnemischung noch 2-3 Eier hinzugeben.