

# Pastinaken-Spinat-Gratin für 4 Personen

400g Pastinaken	schälen und in dünne Scheiben schneiden. Im Siebeinsatz über Wasserdampf 3 -4 Min. garen.
500 g Blattspinat	waschen und grob zerpfücken.
1 Zwiebel	und
1 Knoblauchzehe	fein würfeln.
1 El. Olivenöl	erhitzen und Knoblauch-Zwiebelwürfel darin kurz anbraten. Spinat zufügen und bei geschlossenem Deckel zusammenfallen lassen.
Kräutersalz	Mit
Pfeffer	und
200 ml Sahne,	abschmecken.
1 Ei	und
100 g geriebenen Käse	mit etwas
Salz	verrühren.
	Eine Auflaufform fetten und die Hälfte des Spinats hineingeben. Mit Pastinaken bedecken und den restlichen Spinat darüber verteilen. Die Sahne-Käse-Mischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Min backen.