

Pastinaken-Spinat-Gratin für 4 Personen



400g Pastinaken

schälen und in dünne Scheiben schneiden.

500 g Blattspinat

Im Siebeinsatz über Wasserdampf 3 -4 Min. garen.

1 Zwiebel

waschen und grob zerpflücken.

1 Knoblauchzehe

und

fein würfeln.

1 El. Olivenöl

erhitzen und Knoblauch-Zwiebelwürfel darin kurz anbraten.

Spinat zufügen und bei geschlossenem Deckel zusammenfallen lassen.

Kräutersalz

Mit

Pfeffer

und

abschmecken.

200 ml Sahne,

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.