Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Spinat-Kartoffel-Auflauf mit Allgäuer Bergkäse überbacken

[caption id="attachment_10405" align="aligncenter" width="584" caption="Für die ganze Familie ein Genuss: Johannes Auflauf mit Spinat und Kartoffeln."][/caption]

Zutaten für ca. 3-4 Personen:

- 4-6 größere Kartoffeln, am Vortag gekocht
- 1 kg frischer Spinat
- 200 g Schmand
- 350 g Allgäuer Bergkäse gerieben
- 1 große Zwiebel, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- Prise Muskat
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Herstellung:

1. Den Spinat in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren und sofort im Eiswasser abschrecken. Danach abseihen, etwas vom Wasser ausdrücken und auf Küchenkrepp etwas abtrocknen lassen.
2. Die Zwiebel-Würfel zusammen mit dem gehackten Knoblauch in einer nicht zu heißen Pfanne in Olivenöl anschwitzen, dann die Pfanne vom Feuer nehmen. Jetzt den Spinat zum Zwiebel-Knoblauch-Gemisch hinzufügen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie einer Prise Muskat würzen und alles gut vermengen. Nicht mehr erhitzen.
3. Die Kartoffeln schälen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit etwas Olivenöl auspinseln und die erste Schicht Kartoffel-Scheiben einlegen, darauf zwei Esslöffel Schmand verstreichen, leicht mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Danach eine Schicht von der Spinat-Mischung legen. Auf die Spinat-Mischung geriebenen Bergkäse streuen. Dann geht es erneut weiter mit einer Schicht Kartoffel-Scheiben, Schmand, würzen usw. Alle Schritte solange wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind, der Abschluss soll geriebener Bergkäse sein.
4. Die Auflaufform bei ca. 180 Grad Umluft ca. 30-40 Minuten backen lassen. Die ersten 15 Minuten eine

Alufolie oder sonstige Abdeckung über die Auflauform legen.