

Gratinierter Spinat

by Andreas - Dienstag, September 24, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/gratinierter-spinat/>

Wer einmal in der Toskana war, weiß warum es so viele Besserverdienende im Herbst ihres Lebens dorthin zieht. Nicht nur die Landschaft ist zauberhaft, auch die rustikal ehrliche Küche ist großartig. Der überbackene Spinat ist ein typisches Gericht dieser Region aus der Mitte Italiens. Ich habe nur die Tomaten hinzu geschmuggelt.

1 kg Spinat

5 Cocktailtomaten

2 Knoblauchzehen

50 gr. Butter

¼ L Milch

1 EL Mehl

1 EL Zitronensaft

50 gr. geriebener Grana Padano oder Parmesan

1 EL Olivenöl

Muskatnuss

Pfeffer

Salz

Den Spinat in kochendem Wasser blanchieren. Gut abtropfen lassen. In einer Pfanne die Hälfte der Butter und das Olivenöl erhitzen. Die fein gehackten Knoblauchzehen begeben und kurz anbraten. Nun den Spinat beifügen, pfeffern und salzen und alles ca. 5 Minuten bei kleiner Flamme köcheln. Unterdessen aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit der Milch ablöschen und gut durchrühren. Mit Pfeffer, geriebener

Muskatnuss und Salz würzen. Abschließend die Hälfte des geriebenen Käses unterheben. Den Spinat mit den halbierten kleinen Tomaten in eine Auflaufform geben und mit der Mehlschwitze übergießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten backen

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station