

Italienischer Spinatauflauf mit Grana Padano

by Andreas - Mittwoch, November 28, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/italienischer-spinatauflauf-mit-grana-padano/>

Bei Spinat scheiden sich die Geister. Für die einen ein ideales Gemüse, für die anderen der Horror der frühen Jahre. Wem also bei Spinat die eigene Kindheit zu plastisch in Erinnerung kommt, der nehme einfach Mangold oder auch Spitzkohl. Der Auflauf eignet sich wunderbar als Beilage zu gebratenem Geflügel oder Rindersteaks.

500 gr. Kartoffeln (weichkochend)

500 gr. Spinat

1 Bund Petersilie

100 gr. Grana Padano

100 gr. gewürfelter Schinken

4 EL Sahne

4 Eier

3 EL Butter

Muskat

Pfeffer

Salz

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Spinatblätter 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Petersilie fein hacken. Spinatblätter mit der Petersilie, der Sahne, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Salz pürieren. Die Kartoffeln mit den 4 Eiern, 70 gr. geriebenem Grana Padano und der Sahne zu einem Brei stampfen.

Die Schinkenwürfel mit einem EL Butter anbraten. Nun alles zusammenfügen und zu einer Masse verrühren.

Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einstreichen und die Masse einfüllen. Ca. 20 Minuten bei Stufe 2 (Gas) im Ofen backen. Dann herausnehmen und mit dem restlichen geriebenem Käse bestreuen und nochmals 10 Minuten backen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station