

Kartoffelaufbau mit Spinat und Tomaten

Macht etwas Arbeit, schmeckt aber sehr lecker

2 Personen

400 g festkochende Kartoffeln
Spinat, evtl. Tiefkühlspinat
2 große Flaschentomaten
150 g (Soja-)Sahne
2 Eier und 1 Eigelb
100 g Käse (Emmentaler, Berg- oder Edelpilzkäse)
40 g Butter
Pfeffer, Salz
frisch geriebener Muskat



Backofen auf 180°C vorheizen.

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abgießen. Spinat verlesen, waschen und kurz blanchieren, mit Salz und Muskat würzen und in zerlassener Butter schwenken bzw. Tiefkühlspinat auftauen und in einem Sieb fest ausdrücken, sodass er Wasser verliert, ebenfalls in Butter schwenken.

Sahne, Eier, Eigelb, geriebenen Berg- oder zerbröselten Edelpilzkäse im Mixer pürieren und mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden.

Auflaufform mit Butter austreichen und abwechselnd Kartoffelscheiben, Spinat und Tomaten hineinschichten, ein paar Tomatenscheiben zum Abschluss oben drauf legen. Den Auflauf mit der Sahnemischung begießen und im heißen Backofen in 30 bis 40 Minuten überbacken, bis er goldbraun geworden ist. Etwas ruhen lassen, bevor man ihn serviert.

Statt der Tomatenscheiben kann man auch bissfest gegarte Spargelstücke dazwischen schichten.

Dazu passt ein grüner Salat und ein frischer [Kräuter-Dip](#) .

Zubereitungszeit 40 Min.

Backzeit 35 Min.
vegetarisch