

# Frühlingsrezepte

## Pilz-Spinat-Kartoffel-Auflauf

Anzahl/Portionen



4

Zubereitungszeit



55 Min.



### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1 kg Kartoffeln                | <input type="checkbox"/> 100 ml Milch, fettarm |
| <input type="checkbox"/> 1 kg Spinat, frisch            | <input type="checkbox"/> 200 g Käse, gerieben  |
| <input type="checkbox"/> 750 g Pilze (z.B. Champignons) | <input type="checkbox"/> 1 EL Mehl             |
| <input type="checkbox"/> 2 große Karotten               | <input type="checkbox"/> 2 EL Hefeflocken      |
| <input type="checkbox"/> 1 Zwiebel                      | <input type="checkbox"/> Salz und Pfeffer      |
| <input type="checkbox"/> 200 g Frischkäse mit Kräutern  | <input type="checkbox"/> Oregano               |
| <input type="checkbox"/> 1 Bund Petersilie              | <input type="checkbox"/> Muskat                |
| <input type="checkbox"/> 200 ml Gemüsebrühe, kräftig    | <input type="checkbox"/> Olivenöl              |

### So wird's gemacht

Die Kartoffeln waschen, kochen, auskühlen lassen, in Scheiben schneiden. Spinat waschen, in kochendem Wasser zusammenfallen lassen (1 Min.), abgießen, gut abtropfen lassen. Die Pilze mit einem trockenen Tuch reinigen, in Scheiben schneiden. Die Karotten grob raspeln, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel in heißem Öl glasig anbraten, Pilze und Karotten begeben und ca. 5 Min. braten. Mehl und Hefeflocken unterrühren, dann mit Milch und Gemüsebrühe ablöschen. Den Frischkäse unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Oregano abschmecken.

Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln. Den Boden mit Kartoffelscheiben dachziegelartig belegen. Darauf den Spinat verteilen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Diese Schicht wieder mit Kartoffeln belegen. Darauf die Pilzsoße verteilen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und für 20-25 Min. bei 180°C im Ofen überbacken, bis der Käse goldbraun ist.