

Kartoffeln Rezepte

Kartoffelgratin Italienisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Gemüse, Gratin, Kartoffel, Sardelle, Spinat

1	kg	Pellkartoffeln			Muskatnuss
500 g		Blattspinat	4	Essl.	Käse; gerieben
250 ml		Wasser			Butter; zum Einfetten
		Salz	375 ml		Saure Sahne
3		Sardellenfilets; Dose			

Die gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Spinat putzen, waschen.

Fünf Minuten im Topf mit kochendem Salzwasser sieden und auf einem Sieb abtropfen lassen (bzw. tief gefrorener Blattspinat auftauen).

Sardellenfilets hacken, mit Muskatnuss und geriebenem Käse unter den Spinat mischen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten, Spinat hinein geben.

Darin die Kartoffelscheiben dachziegelartig "einstechen". Salzen und mit der verquirlten Sahne begießen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben und 20 Minuten bei 200 °C backen.

Herausnehmen und sofort servieren.