

Kartoffeln Rezepte

Kartoffelgratin Mit Spinat

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Backofen, Beilagen, Feste, Gemüse

1,20 kg Kartoffeln, möglichst

- mehlig

Salz

1,50 kg Blattspinat

Pfeffer

Muskatnuss

3 Knoblauchzehen (evtl. mehr)

3 Essl. Olivenöl

1/4 Liter Milch, knapp

1/4 Liter Süße Sahne

Butterflöckchen

Ein wunderbares Kartoffelgericht, das im Übrigen nicht nur als Beilage köstlich schmeckt, sondern auch alleine Gäste glücklich machen kann. In diesem Fall könnte man zusätzlich geriebenen Käse auf die Spinatschicht streuen und außerdem eine große Schüssel Salat dazu servieren. Die Kartoffeln schälen, in 3 Millimeter dicke Scheiben hobeln (also nicht zu dünn), in reichlich Salzwasser etwa fünf Minuten blanchieren. Abgießen, die Hälfte davon in einer dick mit Butter ausgestrichenen Form verteilen. Mit Pfeffer und - falls das Kochwasser nicht ausreichend gesalzen war - auch mit etwas Salz und großzügig mit Muskat würzen. Den Spinat sehr sorgfältig verlesen, alle dicken Stiele entfernen, die Blätter mehrmals und sehr gründlich waschen. Dabei ist derjenige gut dran, der eine Salatwaschmaschine hat - einfach die Blätter darin einige Zeit umherwirbeln lassen und anschließend ausschleudern. Den Spinat in reichlich kochendem Salzwasser zusammenfallen lassen - bereits nach einer Minute abgießen, kalt abschrecken, damit die Blätter ihre schöne grüne Farbe behalten, und auf dem Kartoffelbett verteilen. Ebenfalls würzen: Dafür den Knoblauch durch die Presse drücken, mit Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer verrühren und gleichmäßig den Spinat damit benetzen. Außerdem Muskat darüber reiben. Schließlich die restlichen Kartoffelscheiben darüber verteilen, dabei die Oberfläche hübsch und möglichst akkurat anordnen, so dass die Scheiben dachziegelartig übereinander liegen. Milch und Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über das Gratin gießen - die Flüssigkeit sollte knapp unter der Oberfläche sichtbar werden. Die Oberfläche mit Butterflöckchen besetzen. Den Auflauf in den zunächst auf 250 Grad Celsius vorgeheizten Ofen stellen, nach einer halben Stunde auf 150 Grad Celsius herunterschalten und eine weitere gute halbe Stunde gar ziehen lassen.