

KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF

600 g	Kartoffeln, mehlig kochend	waschen, rüsten, weichkochen dann durch das Passe-vite treiben, oder an der Röstiraffel reiben
250 g 2 Bund	Blattspinat Peterli Salz, Muskat	pürieren würzen
4 4 EL	Eier Rahm	mischen und unter die Kartoffeln mischen Spinatpüree ebenfalls darunter mischen
70 g	Sbrinz	beigeben in eine feuerfeste, ausgebutterte Form füllen
	Gratinieren	<ul style="list-style-type: none"> ▪ im vorgeheizten Ofen bei 220° C 20 Min. überbacken ▪ danach 30 g geriebener Sbrinz und Butterflöckli darüber verteilen und nochmals 10 Min. überbacken
wenig	Vor dem Servieren Butter	in einer Pfanne erwärmen
8 1 mittlere	Salbeiblätter Zwiebel	fein schneiden, zur Butter geben und andünsten vor dem Servieren über den Auflauf verteilen
	Tipps	<ul style="list-style-type: none"> ▪ anstelle von Spinat können auch Erbsen oder Rüebl verwendet werden ▪ statt Sbrinz andere Käsesorten verwenden