

Spinat Kartoffelpüree Auflauf



Zutaten für 10 Personen:

2,5 kg	mehligkochende Kartoffeln
5	Karotten
1 kg	Blattspinat frisch oder TK
10	Zwiebeln
2	gehackte Knoblauchzehen
100 g	Butter
2 dl	Gemüsebouillon
8 dl	Milch
200g	Rahm-Frischkäse
	Salz, Pfeffer, Muskat
200 g	Butter
etwas	Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Kartoffeln und Karotten schälen und in Stücke schneiden.

In Salzwasser gar kochen. Abschütten und etwas ausdampfen lassen.

Milch mit der Hälfte Butter erhitzen, die Kartoffel und Karottenwürfel zugeben und zerstampfen.

Den Rahm-Frischkäse darin schmelzen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Zwiebeln schälen und zwei Stück davon hacken und diese mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig andünsten.

Den Blattspinat beifügen, mit der Gemüsebouillon ablöschen, abschmecken und ca. 5 – 10 Minuten zugedeckt weichdämpfen.

Den Blattspinat in eine grosse Auflaufform geben, das Püree darauf verteilen. Im Ofen ca, 35-40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die restlichen Zwiebeln in Ringe schneiden.

Die restliche Butter erhitzen und die Zwiebelringe darin goldig anrösten.

Die Zwiebeln nach ca. 20 Minuten Backzeit auf dem Auflauf verteilen.

Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.