

# Spinat-Pilze Gratin

für 8-10 Personen:

1.5 kg Blattspinat  
700 g Champignons oder Kräuterseitlinge  
50 g Butter,  
etwas Olivenöl,  
4 gepresste Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle



für die Sauce:

100 g frisch geriebener Parmesan  
30 g Butter  
40 g Mehl  
5 dl Milch  
1 dl Vollrahm  
1 Zitronensaft  
Salz, Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Blattspinat, putzen, waschen, (ersatzweise tiefgekühlter Spinat, auftauen und ausdrücken).

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Den Blattspinat in einen grossen Topf geben, bei starker Hitze zusammenfallen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den gut abgetropften Spinat und die geschnittenen Pilze hineingeben, Knoblauch zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen, die Butter untermischen und bei milder Hitze zergehen lassen. Vom Herd nehmen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Für die Sauce:

In einem Topf die Butter zergehen lassen, das Mehl einrühren und leicht anschwitzen.

Die Milch und den Rahm dazu giessen, würzen und unter stetem Rühren aufkochen, bis die Sauce dick wird.

Vom Herd nehmen und die Hälfte des geriebenen Parmesans einrühren.

Mit Salz, Pfeffer, einer rechten Prise frisch gemahlener Muskatnuss und dem Zitronensaft würzen.

Spinat-Pilzmischung in eine ausgebutterte Auflaufform füllen, die Sauce darüber verteilen, mit dem Rest des geriebenen Parmesans bestreuen.

Im auf 200°C Oberhitze vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten überbacken.