

Zutaten

600 g mehlig, gekochte **Kartoffeln**

300 g junger **Spinat**

2 **Zwiebeln** · 1 EL **Butter**

1 **Knoblauchzehe**

Salz · **Pfeffer** aus der Mühle

frisch geriebene **Muskatnuss**

150 g geriebener **Emmentaler**

Butter für die Form und zum Belegen

1 TL getrockneter **Thymian**

300 g **Sahne**

Zubereitungsdauer

►► 30 Min.



Kartoffelaufbau mit Spinat und Käse

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die gegarten Kartoffeln in Scheiben schneiden.
- 2 Spinat verlesen, waschen und tropfnass in einem Topf bei großer Hitze zusammenfallen lassen. Durch ein Sieb abgießen, auspressen und etwas auflockern.
- 3 Die Zwiebeln schälen, fein würfeln, in Butter glasig dünsten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Spinat dazugeben und anbraten, bis die meiste Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 4 Abwechselnd Kartoffeln, Spinat und Käse in eine gefettete feuerfeste Form schichten, salzen, pfeffern, mit einer Lage Kartoffeln abschließen. Mit Thymian bestreuen, die Sahne darüber gießen, den restlichen Käse darüber streuen, mit Butterflöckchen belegen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene knapp 20 Minuten backen.