









Spinat-Kartoffel-Auflauf

ZUTATEN FÜR 6 Personen



- ★ 100 g Gouda, in Stücken
- ★ 50 g Haselnusskerne
- ★ 3 Knoblauchzehen
- ★ 10 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- ★ 450 g Blattspinat (TK), aufgetaut
- ★ 300 g Milch
- ★ 100 g Sahne
- ★ 1 TL Stärke
- ★ Salz
- ★ 3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 2 Prisen frisch geriebene Muskatnuss
- ★ 150 g Feta, zerbröselt
- ★ 400 g Kartoffeln, geschält, gekocht und in Scheiben

1 | Gouda in den  geben und **10 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern, umfüllen. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 | Haselnüsse in den  geben und **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern, umfüllen. Knoblauch in den  geben und **1 Sek.** | **Turbo** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. Butter zufügen und **1 Min.** | **100°C** | **Stufe 1** andünsten. Spinat zugeben und weitere **2 Min.** | **100°C** |  | **Stufe 1** dünsten. Mit Milch und Sahne ablöschen, Stärke zufügen, mit 1 TL Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Hälfte der gehackten Haselnusskerne sowie den Feta zugeben und **10 Sek.** |  | **Stufe 3** untermischen.

3 | Eine Auflaufform mit Butter fetten, die Kartoffelscheiben darin verteilen und die Spinatmasse darübergeben. Mit den restlichen Haselnusskernen sowie Gouda bestreuen und 35 Min. im Backofen goldbraun überbacken. Auflauf aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf Tellern verteilt servieren.

PRO PORTION: 359 KCAL | 15 G E | 25 G F | 19 G KH