





























Rezept: Kartoffel-Spinat-Auflauf

Zutaten für 6 Personen:

1		Zwiebel			Olivenöl
500 g		Tiefkühl-Spinat			Mehl
		Butter	250 ml		Milch
200 g		Feta			Zitronensaft
7		Kartoffeln			Salz
		Pfeffer	100 ml		Wasser

Zubereitung:

Arbeitsschritte		
	Zwiebel schälen und vorsichtig klein schneiden.	
	Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelstücke darin anbraten.	
	Wasser, Salz und Pfeffer hinzufügen und ca. 6 Minuten köcheln lassen.	+
	In einem zweiten Topf die Butter schmelzen lassen und dann das Mehl hinzufügen.	 +
	Milch hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen.	+
	Feta zerbröseln und mit Zitronensaft hinzufügen.	+
	Ofen auf 180° C vorheizen.	
	Kartoffeln schälen und vorsichtig in dünne Scheiben schneiden.	
	Die Hälfte der Kartoffeln in einer Auflaufform verteilen, Spinat und Hälfte der Soße hinzufügen.	 +
	Den Rest Kartoffeln darauf verteilen und mit dem Rest der Soße begießen.	
	Im Ofen ca. 50 Minuten backen.	

Guten Appetit!