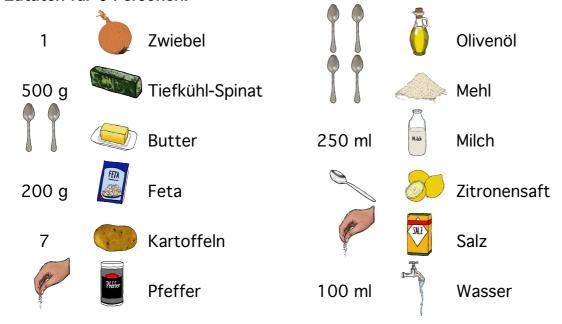
Rezept: Kartoffel-Spinat-Auflauf

Zutaten für 6 Personen:



Zubereitung:

Arbeitsschritte		
	Zwiebel schälen und vorsichtig klein schneiden.	
	Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebelstücke darin anbraten.	
SALE	Wasser, Salz und Pfeffer hinzufügen und ca. 6 Minuten köcheln lassen.	+
	In einem zweiten Topf die Butter schmelzen lassen und dann das Mehl hinzufügen.	
RIS	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.	/II +
	Den Rest Kartoffeln darauf verteilen und mit dem Rest der Soße begießen.	111
	Im Ofen ca. 50 Minuten backen.	i o

Guten Appetit!