



Die Rezeptidee der Woche:

Herbst

Woche 43 / 2014

Spinat- Kartoffel- Gratin mit Fetakäse und Zedernnüssen

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

350g	Blattspinat
400g	Kartoffeln, festkochend
120g	Fetakäse
2 EL	Schmand
1 EL	Zedernnüsse
120g	Champignons
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Schnittlauch
100 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Butterschmalz
8	Kirschtomaten
140 ml	Schlagsahne
1 EL	frischen Thymian
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

• Vorbereitung: Kartoffeln gut waschen, abschrubben, trocknen, in Spalten schneiden. Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben, in Scheiben schneiden. Spinat vom Stiel abzupfen, gut waschen (drei- bis viermal), gut abtropfen lassen.

Zwiebel schälen, feine Würfel schneiden, Knoblauch schälen und feine Scheibchen schneiden. Fetakäse in Würfel zerteilen, Pinienkerne kurz anrösten. Kirschtomaten säubern, vierteln. Schnittlauch fein schneiden und Thymian abzupfen.

• **Zubereitung:** Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Kartoffelspalten beidseitig braten, Champignons zufügen und mit garen. Grosse Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch glasig angehen lassen, Spinat zugeben, wenden, zusammenfallen lassen und mit wenig Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Pinienkerne und Schmand zugeben und gut unterheben. Spinat mit allen Zutaten in eine feuerfeste Form umfüllen, Kartoffelecken, Champignons, Kirschtomaten darüber verteilen, Fetakäse und Thymian darüber geben, mit Sahne angießen und im Ofen bei 160 Grad Celsius 20 Minuten gratinieren.

Anrichten: Fertigen Gratin nochmals mit Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Schnittlauch bestreuen