



Gratinierter Spinat - Champignonauflauf mit Cognac, Schinken und Käse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Lecker und gesund, für jeden Tag, auch als Ergänzung zu einem üppigen Menü

Zutaten

- Für den Auflauf.
- 500 g geputzte, weiße Champignons geviertelt
- 800 g frischer Freiland- Spinat, geputzt, mehrfach gewaschen, gut abgelaufen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten (Geht auch ohne)
- 80 g roher Schinken, gewürfelt (Geht auch ohne, wenn man es vegetarisch mag)
- Saft einer ½ Zitrone
- 40 g Butter
- 2 EL Cognac
- Salz,
- Pfeffer
- Für die Sauce:
- 50 g Butter
- 50 g Mehl, gesiebt
- 500 ml Milch
- 2 EL Sahne
- 75 g geriebener Bergkäse
- Etwas geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Soße:

Schritt2

Die Butter schmelzen und das Mehl verrühren, die Milch dazu geben, mit dem Schneebesen glatt rühren, ca. 5 - 6 min. Leise auskochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt3

Der Spinat und die Champignons:

Schritt4

Die Champignons putzen, nicht waschen sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, vierteln und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt5

In heißer Butter anbraten, Farbe nehmen lassen. Die Hälfte der Zwiebeln und den Schinken dazu geben, etwas zeitversetzt folgen die Champignons.

Schritt6

Alles 3 - 4 min. Zusammen schmoren lassen, zuletzt mit dem Cognac flambieren, ev etwas nachwürzen.

Schritt7

Den Spinat mehrfach waschen, trocken schleudern oder auf einem Küchentuch ablaufen lassen.

Schritt8

Die zweite Hälfte der Zwiebeln mit dem Knoblauch in Butter glasig andünsten und den Spinat dazu geben, salzen, pfeffern. Kurz halten, ev. Auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt9

In eine gebutterte Auflaufform den Spinat und die Champignons geben, die Soße darüber verteilen. Mit dem geriebenen Bergkäse gleichmäßig bestreuen, ev. noch einige Butterflöckchen darüber verteilen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Bei 200° C in den vorgeheizten Backofen schieben, appetitlich bräunen und rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

Schritt12

Vorbereitung

Schritt13

Lecker und gesund, Ergänzung zu einem üppigen Menü voller burgundischer Aromen. Probieren Sie bei dieser Beilage auch Austernpilze oder Kastanienchampignons aus.

Schritt14

1. Den Ofen auf 250 °C vorheizen.

Schritt15

2. Die Champignonviertel in die Schale geben und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt16

3. 30 g Butter im Topf schmelzen und darin den Spinat dünsten. Salz und frisch gemahlene Pfeffer nach Belieben hinzufügen. Alles gut abtropfen lassen um überschüssiges Wasser zu entfernen.

Schritt17

4. Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Schalotten darin dünsten. Den Schinken und die Champignonviertel dazugeben und alles ca. 5 Minuten dünsten. Wieder Salz und frisch gemahlene Pfeffer nach Belieben hinzufügen.

Schritt18

5. Den Cognac darüber gießen und alles kurz flambieren.

Schritt19

6. Für die Sauce die Butter langsam im Stieltopf schmelzen und nach und nach das Mehl einrühren, bis eine glatte Sauce entsteht.

Schritt20

7. Unter Rühren die Milch, Muskatnuss, Salz und frischen Pfeffer hinzufügen und alles zu einer glatten Sauce verrühren. Am Schluss die Sahne dazugeben und eventuell noch mehr würzen.

Schritt21

8. Die Auflaufform einfetten, den Spinat einfüllen und die Sauce darüber gießen.

Schritt22

9. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und die Form in den Ofen stellen. Alles ein paar Minuten gratinieren. Dann heiß servieren.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** auflauf, champignons, gratin, spinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratinierter-spinat-champignonauf-lauf-mit-cognac-schinken-und-kaese/>