



Vegetarischer Spinat - Kartoffelauflauf mit Mozzarella

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos,einfach und schnell gemacht und trotzdem so... lecker

Zutaten

- 400 g T.K. Blattspinat
- 500 g geschälte Kartoffeln
- 150 g guten Büffel Mozzarella
- 2 El Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- Ev. 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 Becher Crème fraiche
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Schalotten und den Knoblauch würfeln und in reichlich Butter glasig angehen lassen.

Schritt3

Den aufgetauten, gut ausgedrückten Blattspinat dazu geben, kurz angehen lassen, mit, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt4

Die geschälten Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden und als erste Lage in eine gebutterte Auflaufform schichten.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt6

Dann folgt der vorbereitete Blattspinat, gleichmäßig verteilt, in Gänze mit einer Schicht in Scheiben geschnittenen Mozzarella abgedeckt.

Schritt7

In den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen, für 25 - 30 min. schieben und appetitlich bräunen.

Schritt8

Anrichtevorschlag.

Schritt9

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos, pasta für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarischer-spinat-kartoffelauf-lauf-mit-mozarella/>