

Vier Portionen gehen sich gut aus

  
GOURMET  
KIDS



Dein Rezept

› Bio-Kartoffel-  
Spinatgratin ‹

[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)

## > Bio-Kartoffel-Spinatgratin <

### Das brauchst du dafür:

- 2 Bio-Eier
- $\frac{3}{8}$  L Bio-Milch
- Salz, Bio-Pfeffer
- 1 TL Bio-Maisstärke
- 700 g Bio-Kartoffeln
- 180 g Bio-Blattspinat (frisch oder tiefgekühlt)
- 70 g Bio-Käse (Sorte nach Geschmack)
- $\frac{1}{2}$  TL Bio-Paprikapulver, edelsüß
- Bio-Butter zum Ausfetten der Form

### So einfach geht's:

1.

Wasche die Kartoffeln und koche sie, bis sie weich sind. Lasse die Kartoffeln kurz auskühlen, schäle sie und schneide sie in ca.  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben.

2.

Wenn du tiefgekühlten Spinat verwendest, lässt du ihn am besten schon am Vortag im Kühlschrank auftauen. Frischen Blattspinat wäscht du gut durch und lässt ihn in einem Sieb abtropfen.

3.

Dünste den Spinat in einer Pfanne für wenige Minuten, bis der Großteil der Flüssigkeit verdampft ist.

4.

Gib die Eier zusammen mit Milch, Maisstärke, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und verrühre alles gut.

5.

Vermische den geriebenen Käse mit dem Paprikapulver. Schichte die Kartoffeln abwechselnd mit dem Blattspinat in eine Auflaufform, gieße die Ei-Milch-Mischung gleichmäßig über die Masse und streue den Käse darüber.

6.

Stelle die Auflaufform ins vorgeheizte Backrohr und überbacke den Auflauf etwa 30-35 Minuten bei 180 °C – fertig!