Rezept

Gratinierter Spinat mit Brösmeli

Wie beim Grosi, sämiger Spinat mit feiner Knusperhaube.

15 Min
Aktive Zeit

35 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

AUFLAUF

1 **Zwiebel** Saison

Knoblauchzehe, gepresst

2 EL **Butter**

800 g **Winterspinat** Saison

Salz, Pfeffer

Wenig **Muskatnuss, gerieben**

1 dl **Vollrahm**

100 g **Vacherin AOP, grob gerieben**

BRÖSMELI

80 g **Paniermehl**

2 EL **Rapsöl**

Und so wird's gemacht

1 von 3

AUFLAUF Zwiebel und Knoblauch in der warmen Butter in einer grossen Pfanne andämpfen. Spinat tropfnass dazugeben, zusammenfallen lassen, würzen. Spinat in ein Sieb geben, gut ausdrücken. Zurück in die Pfanne geben, Rahm dazugiessen, 2–3 Minuten köcheln lassen. In die vorbereitete Form geben, Käse darüberstreuen.

2 von 3

BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.

3 von 3

BRÖSMELI Paniermehl mit Öl in einer Pfanne unter Rühren knusprig braten. Auflauf mit Brösmeli bestreuen.