

Spinat-Kartoffel-Ei Auflauf

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 400 g Kartoffeln
- 500 g Rahmspinat
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 3-4 hartgekochte Eier
- Geriebener Mozzarella

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln schälen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden
2. In Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen (oder vorgegarte Kartoffeln verwenden).
3. Währenddessen Rahmspinat zubereiten. tiefgefrorenen Spinat im Topf auftauen lassen oder frischen Spinat kurz blanchieren.
4. Spinat mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Erste Schicht Kartoffeln in eine Auflaufform legen.
6. Eine Schicht Rahmspinat darauf verteilen.
7. Zweite Schicht Kartoffeln darauflegen.
8. Restlichen Spinat darüber geben.
9. Hartgekochte Eier in Scheiben schneiden und auf den Spinat legen.
10. Geriebenen Mozzarella gleichmäßig über die oberste Schicht streuen.
11. Das ganze bei 180 Grad O/U Hitze gute 10 - 15 Minuten überbacken.

TIPP:

Um den Auflauf besonders schnell zuzubereiten, empfehle ich dir, die Kartoffeln und die Eier am Vortag zu kochen. So kannst du am Tag der Zubereitung direkt mit dem Auflauf starten.