

Champignon-Spinat Gratin mit Bergkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der fleischlos, leckere Auflaufgenuss für jeden Tag

Zutaten

- 1 kg frischer Freiland Spinat (geht auch mit 500 g T.K.-Blattspinat)
- 350 g frische Steinchampignons
- 2 - 3 fein geschnittene Schalotten
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehe nach eigenem Geschmack
- ½ frische Zitrone
- 40 g Butter
- 200 ml Milch
- 1 gehäufter El Mehl
- 100 g grob geriebener Bergkäse oder auch Pizzakäse
- Gewürze: Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Käsesoße:

Schritt2

Die Hälfte der Butter auslassen und das Mehl darin etwas „ausschwitzen“.

Schritt3

Mit der Milch aufgießen, 10 min. köcheln lassen und würzig mit Cayenne und 2 El Reibkäse abschmecken.

Schritt4

Der Ansatz für den Auflauf:

Schritt5

Die Champignons putzen und ev. mit einem El Mehl, Salz und dem Zitronensaft abreiben.

Schritt6

Danach unter fließendem Wasser abwaschen und in Scheiben schneiden.

Schritt7

(Das ist die übliche Art Champignons vorzubereiten, um die natürliche Farbe mit dem Zitronensaft zu erhalten)

Schritt8

Den Spinat putzen, soll heißen von den groben Stängeln befreien.

Schritt9

unter Umständen mehrfach waschen und anschließend auf einem Küchentuch trocknen.

Schritt10

Die Schalotten mit dem Knoblauch in der restlichen Butter glasig anschwitzen, den vorbereiteten Spinat dazu geben.

Schritt11

Nur 2 min. „absteifen lassen“ und auf ein Küchensieb leeren, abtropfen lassen.

Schritt12

Im gleichen Topf die Champignonscheiben in etwas Butter anbraten, etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt13

Den trockenen Spinat dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schritt14

Alles in eine „ausgebutterte“ Auflaufform füllen und darüber gleichmäßig die Käsesoße verteilen.

Schritt15

Noch einmal mit Käse bestreuen und einige „Butterflöckchen“ darüber geben.

Schritt16

Bei kräftiger Oberhitze für 10 - 15 min. im Backofen appetitlich, goldbraun überbacken.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Rustikal in der Auflaufform mit einem trockenen, Säure betonten Weißwein auftragen.

Tags: fleischlos, für jeden tag, pilze, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champignon-spinat-gratin-mit-bergkaese/>