

# 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 gehäuftes 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/>