

Spinat- Champignon Gratin mit Camembert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlose, schmackhafte Küche für jeden Tag, frisch und gesund

Zutaten

- 800 g fest kochende Kartoffeln in dünnen Scheiben gehobelt,
- 250 g frischen Freilandspinat (Geht auch mit T. K. Blattspinat)
- 150 g frische Steinchampignons in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- ½ Knoblauchzehe, gewürfelt
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 2 El Rapsöl
- 125 g Camembert in Scheiben
- Salz, Pfeffer, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Blattspinat putzen, mehrfach gut waschen, die groben Stiele entfernen.

Schritt2

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in Öl glasig anschwitzen und zunächst die Champignonscheiben 1 - 2 min. anbraten.

Schritt3

Den Spinat dazu geben, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen; zusammen fallen lassen.

Schritt4

Die Kartoffelscheiben Dachziegelartig, gleichmäßig in eine ausreichend große, gebutterte

Auflaufform legen, etwa salzen und pfeffern. Den Champignonspinat darüber verteilen.

Schritt5

Die Sahne mit der Milch mischen, ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über Allem verteilen.

Schritt6

Für zunächst ca. 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und dann mit den Camembert Scheiben gleichmäßig belegen

Schritt7

Für weitere 5 min. bei Oberhitze gratinieren.

Schritt8

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Rustikal, direkt aus dem Rohr zu Tisch geben.

Schritt11

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