

Kartoffel - Spinat - Auflauf

Mit Speck

Zutaten

800 -1000 kg Kartoffeln geschält, in 3mm Scheiben gehobelt

125g Mozzarella, zum Überbacken

160g Bauchspeck, geräuchert, gewürfelt

250 - 300g Spinat, TK, aufgetaut

350ml Sahne

100ml Gemüsebrühe, Instand

Salz Pfeffer, etwas Chili, Muskat



So funktioniert es!

Sahne und Brühe mischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen.

Den Speck bei mittlerer Hitze auslassen, nicht knusprig braten.

So geht es weiter!

Ofenhexe leicht fetten und mit Semmelbrösel leicht austreuen.

Erste Lage Kartoffelscheiben, fächerartig in die Ofenhexe schichten und mit der Sahnesoße beträufeln, dass alle Kartoffel gut besetzt sind.

Eine Reihe Kartoffelscheiben am Rand der Auflaufform hochstellen.

Es folgt eine 2. Schicht Kartoffelscheiben, die auch wieder mit der Sahne benetzt wird.

Den aufgetauten Spinat gut abtropfen lassen und etwas ausdrücken.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Spinat ca. 1cm stark auf die Kartoffeln verteilen.

Darauf folgen wieder eine Schicht Kartoffeln und Sahne.

Als Nächstes kommt der ausgelassene Speck, mit dem Fett vom Auslassen, gleichmäßig verteilt auf die Kartoffeln, in die Ofenhexe.

Die restlichen Kartoffelscheiben einschichten, jede Schicht dabei mit der Sahne beträufeln.

Ab in den 180C vorgeheizten Backofen!

Mit Ober – Unterhitze backen wir den Auflauf, 35 – 40 Minuten.

Er bekommt in der Zeit ganz leichte, hellbraune Stellen.

Es fehlt ja noch der Käse!

Den Auflauf aus dem Ofen heben, die Mozzarella Kugel in Scheiben schneiden und damit bedecken.

Zurück in den Backofen und für weitere 20 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun gebacken ist.

Mein Tipp:

Mit Salz vorsichtig sein, die Brühe und der Speck geben auch ordentlich Geschmack ab.

Die Sahne mit einem Esslöffel auf die Kartoffeln geben ca. 8EL oder ca.100ml pro Schicht.

Den Auflauf nach dem Backen, auf dem Kuchengitter, für 5 – 10 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit!