

Kartoffel, Spinat, Fischstäbchen Auflauf

Zutaten

1kg festkochende Kartoffeln

200ml Sahne

450g TK Blattspinat

2 Eigelb

½ Zwiebel, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehe, fein gehakt

250g Mozzarella

150g Feta, mit Kräutern

15 Fischstäbchen

2 Tomaten

20g Butter, zum Anschwitzen

Salz, Pfeffer, Muskat



So funktioniert es!

Kartoffeln als Pellkartoffeln, mit reichlich Salz, kochen, abgießen und pellen

Zwiebel würfeln und Knoblauch fein hacken.

Mit etwas Butter glasig anschwitzen und den TK Blattspinat dazu geben.

Zusammen heiß werden lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. So stehen lassen.

Sahne und die 2 Eigelb verquirlen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

So geht es weiter!

Die Ofenhexe leicht mit etwas Butter ausreiben.

Ein Teil der gekochten Kartoffeln, in Scheiben, in die Ofenhexe schneiden, sodass der Boden gut bedeckt ist. Etwas von der Sahne über die Kartoffeln träufeln, dass sie gut besetzt sind.

Auf die Kartoffelscheiben, die Hälfte vom Spinat, gleichmäßig verteilen.

Die Fischstäbchen mit etwas Abstand daraufsetzen.

Den Rest des Spinates darauf verteilen und wieder etwas von der Sahne darüber geben.

Feta in Würfel schneiden und auf dem Spinat verteilen.

Den Rest der Kartoffeln, in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen.

Restliche Sahne über die Kartoffelscheiben geben.

Mit zerrupftem Mozzarella belegen.

Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden, etwas salzen und oben auflegen.

Für 30 Minuten bei 220C Überbacken

Anschließend nochmal für 5 Minuten mit Umluft goldbraun überbacken.

Mein Tipp:

Die Kartoffelscheiben in der Ofenhexe etwas salzen oder die Sahne etwas überwürzen.

Die Kartoffeln brauchen viel Salz.

Den Auflauf vor dem Servieren etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Guten Appetit!