



Spinat-Kartoffelgratin mit Lyoner-Wurst

Spinat und Kartoffeln sind ein überzeugendes Duett, ganz besonders wenn sie zusammen mit Käse, Rahm und mit Knoblauch und Muskatnuss gut gewürzt im Ofen überbacken werden. Auch die kleinen Raclette-Kartoffeln sind dazu gut geeignet, man muss sie nicht schälen und vorab kurz angebraten, bringen sie feine Röstaromen in den Gratin. Dazu in Scheiben geschnittene Lyoner-Wurst, die in den Gratin gesteckt werden und beim Backen leicht angerösten.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Blattspinat aufgetaut
200g	Raclette-Kartöffelchen
1	Zwiebel, ca. 40g
2	Knoblauchzehen
1dl	Vollrahm
1dl	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
40g	Sbrinz, fein gerieben
200g	Lyoner-Wurst
	Bratbutter

Zubereitung

Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch hacken. Kartoffeln mit der Gemüsebürste trocken abschruppen und ohne zu schälen zu groben Würfeln schneiden. Hülle von der Lyoner abziehen und die Wurst zu knapp 1cm dicken Scheiben schneiden.

Kartoffeln auf den Schnittseiten in Bratbutter anbraten bis sie leichte Krüstchen zeigen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Spinat, Milch und Vollrahm zugeben, gut vermischen und ca. 15 Minuten köcheln lassen (bis Milch und

Vollrahm etwas eindicken). Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gegen Schluss die Hälfte des geriebenen Käses untermischen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern. Kartoffeln und Spinat in die Form einfüllen. Lyonerscheiben in den Gratin einstecken, dazu mit einer Gabel vorab passende Gräben in den Gratin einfügen. Mit dem Rest des Käses bestreuen und mit wenig Milch beträufeln.

In der Mitte des Ofens ca. 30 Minuten überbacken.





