# Spinatgratin mit Feta, Speck und Bratenresten

Spinat und Feta harmonieren gut zusammen, so sind sie in der griechischen und türkischen Küche und darüber hinaus in populären Gerichten (Spanakopita, Börek) zu finden. Sie lassen sich gut mit weiteren Zutaten kombinieren, mit Speck, der Würze ins Gericht bringt und auch als Gratin eignen sie sich für eine gute Restenverwertung.

## Zutaten (1-2 Portionen)

| | |
|---|---|
| 300g | Blattspinat aufgetaut, ausgedrückt |
| 30g | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 80g | Feta |
| 100g | Kochspeck |
| 70g | Reste vom Schweinsbraten |
| 1 | Eigelb |
| 8cl | Vollrahm |
| | Kräutersalz |
| | Bratbutter |

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Speck, Feta und Bratenresten zu kleinen Würfeln schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter 2-3 Minuten andünsten. Spinat zugeben, mit Kräutersalz würzen und ca. 10 Minuten dünsten. Auskühlen lassen.

Speckwürfeli in wenig Bratbutter ca. 10 Minuten sanft dünsten, sie sollten weich und nicht knusprig werden. Überschüssiges Fett abgiessen.

2/3 des Fetas und des Specks und alle Bratenwürfel mit dem Spinat vermischen und in

eine ausgebutterte Gratinform füllen. Mit dem Rest des Fetas und des Specks bestreuen.

Eigelb mit dem Rahm verquirlen und über den Gratin giessen.

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 25 bis 30 Minuten überbacken.