

REZEPTE zur Gourmetkiste

Pastinaken-Spinat-Gratin

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 30 Min., Backzeit: 30 Min.

500 g Pastinaken

Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden. Im Siebeinsatz über Wasserdampf 3-4 Min. garen.

500 g Spinat

Spinat waschen und grob zerpfücken.

1 Zwiebel

Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Knoblauchschnittlauch

Knoblauchschnittlauch in feine Röllchen schneiden.

1 EL Olivenöl

Zwiebel in erhitztem Olivenöl kurz anbraten. Spinat hinzufügen und bei geschlossenem Deckel zusammenfallen lassen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Kräutersalz

Pfeffer

120 ml Sahne

Sahne mit

1 Ei

Ei,

100 g Käse, gerieben

geriebenem Käse und Salz verrühren. Die Kräuterröllchen zufügen. Eine Auflaufform fetten und die Hälfte des Spinats hineingeben. Mit Pastinaken bedecken und den restlichen Spinat darüber verteilen. Die Sahne-Käse-Mischung darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Min. backen.

Spinat mit Kartoffeln und Curry

Zutaten:

für 4 Portionen



Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

400 g frischer Spinat,
150 ml Wasser oder
Gemüsebrühe

Spinat waschen, verlesen, von groben Stielen befreien und abtropfen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen, Spinat ca. 3 Min. blanchieren. Herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Restliche Flüssigkeit ausdrücken, grob hacken.

2 Zwiebel

Zwiebel und

4 Knoblauchzehen

Knoblauch schälen, in feine Ringe bzw. dünne Scheiben schneiden.

800 g Kartoffeln

Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

4 EL Sesamöl

Öl in einer Pfanne erhitzen.

4 TL Senfkörner

Senfkörner dazugeben, bei schwacher Hitze kurz anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, glasig werden lassen.

2 EL Currypulver

Curry und Kartoffeln unterrühren, mit Wasser oder Brühe aufgießen, zugedeckt in 12 Min. bissfest garen. Spinat einrühren, alles zugedeckt weitere 5-8 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Salz, Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken,

4 EL Knoblauch-
Schnittlauch

Knoblauch-Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Spinat mit den Röllchen bestreut servieren.