

UNSERE
REZEPTE

MADEIRA
Kartoffelgratin
mit Spinat und Feta

MADEIRA

- ✓ mittelfrühe, vorwiegend festkochende Speisekartoffel
- ✓ sehr aromatisch und wohlschmeckend
- ✓ gelbe Fleischfarbe
- ✓ optisch sehr ansprechend

www.europlant.biz



EUROPLANT

MADEIRA

Kartoffelgratin mit Spinat und Feta

ZUTATEN

(für 4 Personen)

800 g vorwiegend
festkochende
Kartoffeln
(MADEIRA)
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
500 g Blattspinat,
tiefgekühlt
100 g Feta
250 ml Sahne
70 ml Milch
40 g Parmesan
gerieben
1 EL Butter
Olivenöl
Salz, Pfeffer,
Muskatnuss, Zimt,
Paprika

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Zwiebeln in Butter anschwitzen, Blattspinat zufügen und zugedeckt dünsten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einer Prise Zimt kräftig abschmecken.

Milch und Sahne mischen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Gratinform mit Öl ausstreichen, mit 1/3 der Kartoffeln auslegen und salzen. Darauf die Hälfte des Spinats und des zerbröselten Fetas verteilen. Wieder eine Lage Kartoffeln darauf geben, salzen und mit dem restlichen Spinat und Feta belegen. Mit den übrigen Kartoffeln belegen.

Die Sahne-Milch-Mischung über das Gratin gießen und mit Parmesan bestreuen.

Das Gratin ca. eine Stunde bei 200 °C backen.



EUROPLANT

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH
Wulf-Werum-Str. 1 | 21337 Lüneburg
www.europlant.biz