# Spinatgratin

Dieses vegetarische Spinatgratin schmeckt als Hauptspeise und als Beilage. Das Rezept hierfür ist schnell zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 420 g | Spinat |
| 2 EL | Mayonnaise |
| 70 ml | Halbfettmilch |
| 2 EL | Parmesan |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Prise | Muskat |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 EL | Öl |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Auflaufform |

## Zubereitung

1. Für das **Spinatgratin** den Backofen auf 200°C vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin weich dünsten, den Knoblauch dazugeben und mitdünsten.

2. Spinat waschen und in die Pfanne geben. Zugedeckt dünsten lassen, bis der Spinat zusammenfällt. In einem Topf die Milch erwärmen und die Mayonnaise einrühren. Mit Pfeffer und Muskat würzen und über den Spinat gießen. Alles gut vermengen und in eine feuerfeste Form füllen. Mit Parmesan bestreuen und 5-10 Minuten im Ofen überbacken. Herausnehmen und sofort servieren.

## Tipp

Als Beilage schmeckt Spinatgratin zu Rosmarinkartoffeln und Hühnerfleisch.