Überbackener Spinat mit Käse

Das unkomplizierte Rezept für den überbackenen Spinat mit Käse lässt sich mit wechselnden Zutaten immer wieder anders zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Blattspinat
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
100 g	Käse (gerieben)
100 g	Creme Fresh
200 g	Schafskäse

Zubereitung

1. Für den **überbackenen Spinat mit Käse** als erstes den Ofen auf 200 Grad vorheizen und eine Auflaufform einfetten. Spinat in einem Sieb waschen, verlesen und abtropfen lassen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und in feine Würfel hacken.

2. Etwas Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anrösten. Den Spinat zufügen und bei mittlerer Hitze einfallen lassen (dauert etwa 5 Minuten). Den Pfanneninhalt in der Auflaufform verteilen.

3. Spinat nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Darüber den geriebenen Käse und den gewürfelten Schafskäse verstreuen. Zum Schluss den Créme frâiche mit einem Teelöffel in kleinen Häufchen gleichmäßig verteilen. Auflaufform in die mittlere Ofenschiene schieben und rund 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Der überbackene Spinat mit Käse ist ein leichtes Hauptgericht, das zum Beispiel mit Kartoffeln oder gedünstetem Gemüse ergänzt wird, schmeckt aber auch als Beilage zu Fleischgerichten oder Fisch sehr gut.