

Bärlauchauflauf

Kategorien: Backofen, Auflauf, Bärlauch

Zutaten für: 4 Portionen

600	Gramm	Mehlige Erdäpfel
1/2	kg	Spinat
2	Bund	Bärlauch
100	Gramm	Parmesan
4		Eier
		Schlagrahm
		Butter
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung:

Die Erdäpfel mit der Schale weichkochen und schälen. Noch heiß durch die Presse drücken.

Den Spinat und den Bärlauch waschen und tropfnass in einen großen Topf geben. Bei Mittelhitze zusammenfallen lassen. Gut ausdrücken.

Den Bärlauchspinat pürieren. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eier mit 4 EL Schlagrahm verschlagen. Unter das Erdäpfelpüree rühren.

Den Parmesan reiben. Drei Viertel davon mit dem Bärlauchspinat und dem Erdäpfelpüree gründlich vermischen. Herzhaft abschmecken.

Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form füllen. Bei 175 Grad im vorgeheizten Rohr 20 Minuten backen. Den restlichen Parmesan darüberstreuen, einige Butterflocken daraufsetzen und weitere fünf bis zehn Minuten backen.

Anstelle von Bärlauch können Sie auch Petersilie verwenden. In diesem Fall sollten Sie allerdings den Spinat mit zwei bis drei zerdrückten Knoblauchzehen würzen.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann