



## Kartoffel-Spinat-Gratin mit Eier

### Description

#### Zutaten:

- 1 Kilo Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 700g junger Blattspinat gehackt (ich nehme immer den tiefgefrorenen)
- 1 Päckchen Frischkäse
- 250ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 4 Eier

#### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel auf Stufe 1 in dünne Scheiben schneiden. Den Blattspinat auftauen lassen und mit dem Frischkäse, der Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen. Anschließend unter die Kartoffeln heben.

Kartoffel-Spinat-Gemisch in die Ofenhexe geben und bereits vier Löcher für die Eier „freihalten“.

Zunächst für 35 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze in den Backofen. Dann herausholen und in die 4 Löcher die Eier reinschlagen. Dann nochmals für 20 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze in den Backofen.

Guten Appetit!