

Kartoffelauflauf mit Spinat

Zutaten:

500g Kartoffeln
1Kg Blattspinat
300g Putenfleisch
½ Becher Schmand
½ Becher Sahne
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
150g Gouda
Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und kurz überkochen. Putenfleisch in Stücke schneiden und anbraten. Die Zwiebeln klein schneiden, anbraten und mit Gemüsebrühe angießen. Den Spinat kurz dazugeben. Den Knoblauch pressen und mit der Sahne und dem Schmand dazugeben. Mit den Gewürzen abschmecken. Zuerst eine Schicht Kartoffeln, dann den Spinat und darauf das Putenfleisch geben. Zum Schluss nochmal eine Schicht Kartoffeln darauf verteilen. Die restliche Flüssigkeit vom Spinat darüber gießen und mit Käse bestreuen. Bei 200°C ca. 30-40 Minuten backen.

