

Rezept

Kartoffelauflauf mit Feta, Spinat und Kirschtomaten



Quelle: [KMG/die-kartoffel.de](https://www.kmg.de/die-kartoffel.de) (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl (Type 405)
- 400 ml Milch (3,5 % Fett)
- 250 g Sahne (30 % Fett)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
- 150 g Blattspinat
- 400 g Kirschtomaten
- 250 g Feta

Zubereitung:

1 Für den Auflauf Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Mehl einrühren und kurz mitrösten lassen. Mit Milch und Sahne aufgießen und so lange rühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2 Für die Einlage Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, ggf. hobeln. Spinat waschen und abtropfen lassen. Kirschtomaten ebenfalls waschen, abtrocknen und halbieren. Kartoffeln in die Milch-Sahne-Sauce geben und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Erneut mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 225 °C). Spinat unter die Kartoffelmischung heben, Feta zerbröseln und mit den Kirschtomaten darüber verteilen. Auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten backen.

Rezept

Tipp: Werden die Kartoffeln direkt in der Sauce gekocht, wird diese durch die Stärke der Kartoffeln cremiger. Zudem können so die Scheiben den Geschmack der Sauce besser annehmen.

Das Rezept für den Kartoffel-Auflauf, inklusive Videoanleitung, gibt es auch online unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/kartoffelaufwurf-mit-feta-spinat-und-kirschtomaten/>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer
E-Mail: fischer@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank