



Kartoffelauflauf

mit Blattspinat und Putenfleisch



Zutaten

Ca. 12	<i>Kartoffel (je n. Größe)</i>
1 Paket	<i>Blattspinat (TK)</i>
300 Gramm	<i>Putenfleisch</i>
1 Becher	<i>Schmand oder saure Sahne</i>
1 Becher	<i>Sahne</i>
2	<i>Zwiebel</i>
2 Zehen	<i>Knoblauch</i>
300 Gramm	<i>Käse (Gouda)</i>
Salz Pfeffer Öl	Paprikapulver Gemüsebrühe



Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
2. das Putenfleisch in Stücke schneiden
3. in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
4. die Zwiebel schälen, hacken, in Öl anbraten
5. etwas Gemüsebrühe angießen und den Blattspinat darin auftauen (er muss nicht gar sein!)
6. den Knoblauch schälen, hacken und zum Spinat geben
7. ebenso die Saure Sahne/Schmand und süße Sahne
8. mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken
9. eine Schicht Kartoffeln in eine Auflaufform geben
10. den Blattspinat darauf verteilen
11. das Putenfleisch darauf geben, wieder eine Schicht Kartoffeln
12. Die restliche Spinat-Brühe-Sahne-Flüssigkeit darüber kippen
13. mit geriebenem Käse bestreuen
14. Wichtig: es darf nicht zu trocken sein, da die Kartoffeln ja roh sind und in der Flüssigkeit gar kochen
15. ca. 30 - 45 Minuten backen (bei Umluft ca. 200 Grad)

Abwandlung:

16. frische Champignons anbraten und zu Spinat oder Fleisch geben
17. frische Tomaten in Scheiben auf dem Spinat verteilen