Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Eiern

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	2 EL
Schlagsahne	400 ml
Rahmspinat, tiefgefroren	500 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Schwarzwälder Schinken	4 Scheiben
Eier	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

große Auflaufform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden.

2. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 2 Min. glasig dünsten. Sahne und gefrorenen Spinat zugeben und ca. 5 Min. erhitzen, bis der Spinat aufgetaut ist. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

3. Kartoffeln in einer Auflaufform verteilen und Spinat-Sahne-Sauce darübergießen. Kartoffel-Spinat-Auflauf im Ofen ca. 35 Min. backen.

4. Auflauf vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel 4 Mulden in den Auflauf drücken. Mulden mit Schinken auslegen, jeweils ein Ei hineingeben und weitere ca. 10 Min. im Ofen backen. Leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	509 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	24 g