



# REZEPT DER WOCHE

KW 8 19.02. – 25.02.2024

## Spinatauflauf

(Für 4 Personen)

### Das brauchen Sie:

- 1 kg [Blattspinat](#) (Art.Nr. 722)
- 50 g [Butter](#) (Art.Nr. 2412)
- 4 [Eier](#) (Art.Nr. 1991)
- 3 [Knoblauchzehen](#) (Art.Nr. 410)
- 200 ml [Milch](#) (Art.Nr. 2001)
- Etw. [Salz](#)
- Etw. [Muskatnuss](#) (Art.Nr. 8344)
- 1/2 Bund [Petersilie](#) gehackt (Art.Nr. 451)
- Etw. [Pfeffer](#) aus der Mühle
- 200 g [Bergkäse](#) gerieben (Art.Nr. 2502)
- 300 g [Brötchen](#) vom Vortag (Art.Nr. 3006)
- 1 [Zwiebel](#) (Art.Nr. 400)

### Und so geht's:

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Spinat waschen und im Topf mit etwas Wasser kurz zusammenfallen lassen, abkühlen lassen, ausdrücken und fein hacken.

Die altbackenen Brötchen in kleine Stücke schneiden und mit der Milch übergießen. Petersilie fein hacken und mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Spinat zugeben und mitdünsten. Etwas abkühlen lassen.

Die Masse mit Eiern, der Hälfte vom Käse und dem Brot vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann das Ganze in eine gefettete Auflaufform geben, mit restlichem Käse bestreuen und auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Dazu schmecken ein trockener Weißwein und ein Rohkostsalat.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:  
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30  
E-Mail: [info@deckersbiohof.de](mailto:info@deckersbiohof.de)  
[www.deckersbiohof.de](http://www.deckersbiohof.de)

**DECKERS** **BIO** **HOF**