



Spinat-Linsen-Schafskäse-Auflauf

Zutaten

für 3 Personen

- 800g Blattspinat
- 200g Rote Linsen
- 300ml Gemüsebrühe
- 150g Schafskäse (Feta)
- 150g Schmand
- 2 Eier
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 Tomaten
- Semmelbrösel
- Salz & Pfeffer
- Muskat
- Olivenöl

Besonderes Zubehör

Feuerfeste Backform

Schwierigkeitsgrad

Leicht

Zubereitungszeit

30 Minuten
+10 Minuten Kochzeit
+30 Minuten Backzeit



Zubereitung

Die Linsen in der Brühe kochen bis sie gar sind (etwa 8 Minuten), dann zugedeckt noch 10 Minuten ausquellen lassen (die Brühe wird dabei aufgesogen).

Den Schmand mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und verrühren.

Frischen Blattspinat waschen und in Salzwasser blanchieren danach ausdrücken und grob hacken.

Den Spinat, die Linsen, die Frühlingszwiebeln, 2/3 der Schmand-Mischung und die Hälfte des zerbrochenen Schafskäse vermischen.

Eine ofenfeste Form mit Olivenöl ausräuchern und zum besseren lösen mit Semmelbrösel ausstreuen Die Masse hinein geben und mit Tomatenscheiben belegen. Den restlichen Schafskäse darüber verteilen und mit der restlichen Schmand-Mischung beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen, dann auf 220°C stellen und weitere 10 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.