

Schafskäse-Spinat-Auflauf

H.M.Sauer und M. Löffler, 2.4.2015

- ◆ Für 2 Personen:
- ◆ 2 gr. Tomaten
- ◆ 500 g Blattspinat
- ◆ 300 g Kartoffeln, festkochend
- ◆ 3 Zwiebeln
- ◆ 300 g Schafskäse
- ◆ Butter
- ◆ Muskat
- ◆ Knoblauch
- ◆ 100 ml Gemüsebrühe
- ◆ Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel werden in Salzwasser gargekocht, und zwar so, dass sie bissfest bleiben. Tomaten entkernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden, ebenso etwa 2/3 des Schafskäses. Der Spinat wird geputzt und gewaschen (Strunk entfernen) und in Streifen geschnitten. In einem ausreichend großen Topf die kleingeschnittenen Zwiebeln in der Butter bräunen. Mit etwa der Hälfte dieser Zwiebeln wird dann der Boden einer feuerfesten Auflaufform ausgelegt. Den Spinat mit den restlichen Zwiebeln und der Gemüsebrühe in dem Topf andünsten, bis er zusammenfällt. Anschließend vom Herd nehmen, mit den Kartoffelwürfeln, Tomaten, den Käsewürfeln und übrigen Gewürzen verrühren. Die Masse dann auf die Zwiebeln in der Form geben und mit dem restlichen Schafskäse, den man in dünne Scheiben schneidet, belegen. 20 Minuten im Backofen bei 180 °C überbacken. Dazu passt ein Riesling oder ein leichter Rotwein.



Der Schafskäse-Spinat-Auflauf war schon im 19. Jahrhundert in der oberfränkischen Gastronomie populär, einem der klassischen Schafszuchtgebiete Deutschlands.