

Spinatauflauf, zack - zack

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 2-3 Personen:

400 g Topfen
50 g Butter, weich
4 ST Eidotter
125 ml Rahm(Sahne)

300 g Blattspinat, tiefgekühlt – aufgetaut

4 ST Eiklar
Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g Bergkäse (Parmesan) gerieben

Herstellung:

1. Geeignete Auflaufform mit etwas Butter ausfetten und Backofen auf 175 °C vorheizen.
2. Topfen mit der weichen Butter Eidotter und dem Rahm kurz glattrühren.
3. Blattspinat Wasser ausdrücken – grob hacken und unter die Topfenmasse mischen.
4. Eiweiß mit Salz und unter die Spinatmasse vorsichtig ziehen.
5. Masse in die Auflaufform geben - verstreichen mit dem Käse bestreuen und im Backofen ca. 25 – 30 Minuten backen.

