Spinatauflauf

Zutaten für 5 Personen:

100	g	Butter, temperiert
300	g	Topfen, mager
200	g	Sauerrahm
300	g	Spinat, püriert
4	St.	Eidotter
4	St.	Eiweiß
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
		Muskat,
		u. wer nichts mehr vor hat: Knoblauch

Butter für die Auflaufform

120	g	Emmentaler, gerieben

Herstellung:

1. Weiche Butter mit Topfen, Sauerrahm, Spinat und Eidotter gut vermengen.
2. Eiweiß mit Salz aufschlagen, unter die Spinatmasse vorsichtig heben und gut würzen.
3. Masse in eine gebutterte Auflaufform geben.
4. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 180° C ca. 35 Minuten backen.

TIPP:
Dazu passen Salzkartoffeln und eine große Schüssel Salat.