

Spinaci alla fiorentina

4-Personen

Zutaten:

- 1 - Paket Blattspinat (Tiefgefroren)
- 2 - Zwiebeln gehackt
- 3 - Zehen Knoblauch gehackt
- 100 - gr Parmesan gerieben
- 2 - dl Rahm oder Doppelrahm, allenfalls Saucenrahm
- einige - Butterflocken
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Muskatnuss, frisch gemahlen

Zubereitung:

Den Backofen auf 220-Grad vorheizen.

Blattspinat aufgetaut gut abtropfen lassen.

In eine ausgebutterte Gratinform einen Teil Spinat hineinlegen.

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat würzen.

Von den gehackten Zwiebeln und Knoblauch etwa 1/3 davon darauf verteilen. Wiederum Spinat darauf verteilen, würzen usw. - insgesamt so 3- Schichten einfüllen, zuoberst den Parmesan streuen.

Dann den Rahm darüber giessen und Butterflocken darauf verteilen.

Im Backofen während 20-Minuten bei 220-Grad überbacken.

Tipp: Als Bereicherung Schinkenwürfel auf dem Spinat verteilen.