



## Spinatgratin

800 g Spinat  
1 Essl. Butter  
1 kl. gehackte Zwiebel  
1 Messersp. Knoblauchsatz  
100 g Specktranchen, ganz fein geschnitten  
1 Msp. Thymian, frisch oder getrocknet  
1 gestr. Teel. Streuwürze, Salz  
2 gestr. Essl. Paniermehl  
150 g Raclettekäse, grob geraffelt.

Den frischen, kleinblättrigen Spinat erlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Ohne Wasserzugabe dämpfen bis der Spinat zusammengefallen ist. Aus der Pfanne nehmen und die entstandene Flüssigkeit abgießen. Butter erwärmen. Zwiebel, Knoblauchsatz und Speck gut andämpfen. Nun den Spinat begeben und würzen.

Gratinform einfetten. Spinat einfüllen und den Käse darüber streuen. Mit einer Gabel den Käse ganz locker zwischen den Spinat mischen - nicht untermischen, Paniermehl dazwischen streuen und während 15 Min. in der Mitte des Backofens bei 175 °C gratinieren.

Dazu feine, neue Kartoffeln servieren, am besten in der Schale gekocht. Außerhalb der "Neuen-Kartoffel-Saison" kleine Raclettekartoffeln in der Schale kochen, schälen und diese mit wenig Butter in der Teflonpfanne goldgelb. Gut dosiert mit körnigem Salz bestreuen.

PS

- Exklusiver: Paniermehl durch geröstete Pinienkerne ersetzen.
- Wenn's eilt; in den Tiefkühltruhen der größeren Läden findet sich meist auch Blattspinat.