

cremiger Kartoffel-Spinat-Auflauf

Zutaten: (für 1 Portion)

230 – 250 g Kartoffeln, geschält gewogen
2 Hand voll frischer Spinat
180 ml Sojadrink
15 g Speisestärke
1 EL Pinienkerne
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit den Spinat waschen und klein schneiden oder im Mixer häckseln.
Sojadrink mit Speisestärke mischen und würzen.

Kartoffeln abgießen und zusammen mit dem Spinat in eine ofenfeste, leicht gefettete Form geben.
Mit Soja-Stärke-Mischung übergießen und vorsichtig vermengen.

Ca. 30 Minuten backen bis die Oberfläche leicht gratiniert ist.