

### R E Z E P T

#### Überbackener Spinat

##### Zutaten für 4 Portionen:

- 1-2 Pakete frischer Schindl Spinat  
aus Ihrer Gemüsebox
  - 1 Zwiebel
  - 1 Knoblauchzehe
  - 50ml Sahne / Cremefine
  - 10g geriebener Parmesan
  - 50g geriebener Käse nach Wahl (würzig)
  - 20g Paniermehl
  - 20g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat und Butter zum Fetten



Spinat dünsten. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und feinhacken. In eine flache gefettete Form geben. Den mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzten Spinat darauf verteilen. Sahne darüber gießen. Käse und Paniermehl mischen, gleichmäßig darüberstreuen. Butter in Stückchen daraufsetzen. Form in den Backofen setzen und offen goldbraun 30-35 Minuten überbacken. (Heißluft: 170-190°C, Ober-/Unterhitze: 190-210°C).

**MAHLZEIT!**