



Kartoffel-Spinatgratin mit Cervelat und Ei

Kartoffeln und Spinat werden mit Milch und Rahm und Gewürzen in der Pfanne vorgegart und danach mit den Cervelathälften im Ofen überbacken. Die Ofenzeit kann so verkürzt werden, gerade richtig, um die Cervelats zu braten. Das Ei wird zum Schluss für ein paar Minuten mitgebacken, es soll nur leicht stocken, damit das Eigelb beim Anschneiden ausläuft.

Zutaten (1 Portion)

200g	Kartoffeln festkochend
120g	Blattspinat aufgetaut
1dl	Milch
0,5dl	Vollrahm
1	Knoblauchzehe
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
20g	Greyerzer gerieben
1	Cervelat
1	Ei
	Kräutersalz, Paprika

Zubereitung

Milch und Rahm in eine flache Pfanne geben, mit Salz (1/3Tl), Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aufkochen.

Kartoffeln schälen und zu ca. 3mm dicken Scheiben schneiden. Spinat gut ausdrücken und grob schneiden. Zur Rahm-Milch geben und ca. 25 Minuten köcheln lassen, dabei ab und vermischen. Vorsicht, die Kartoffeln kleben leicht am Pfannenboden an.

Ofen auf 200° vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern.

Kartoffel-Spinatmasse in die Gratinform geben. Mit Käse bestreuen und mit wenig Milch übergießen. Cervelat schälen, längs halbieren und quer einschneiden (aber nicht durchschneiden). Cervelats mit etwas Abstand auf den Gratin legen, damit später das Ei in der Mitte Platz hat.

In die Mitte des Ofens einschieben und ca. 20 Minuten gratinieren. Es sollten sich leichte Krüstchen bilden.

Gratin aus dem Ofen nehmen, das Ei aufschlagen und zwischen die Cervelathälften geleiten lassen. Für weitere 6 Minuten in den Ofen schieben.

Gratin aus dem Ofen nehmen und das Ei mit Paprika und Kräutersalz (oder nach Belieben) würzen.







