

Kartoffel-Putenfleisch-Gratin

Für 4 Personen: 465 g pro Portion - 1,86 kg Gesamtmenge



(Quelle: Foto: Land OÖ, Linschinger)

Zutaten:

- ¾ kg Kartoffeln vorwiegend festkochend
- ¼ kg Blattspinat
- 400 g Putenfleisch
- 100 ml Schlagobers
- 100 ml Joghurt 1%
- 3 Stk. Eier
- 80 g Käse nach Holländer Art 35% F.i.T.
- 1 TL Butter für die Auflaufform
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

- Kartoffel kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
- Spinat blanchieren und abtropfen lassen.
- Putenfleisch in Streifen schneiden und abwechselnd mit den Kartoffeln, und dem Spinat in eine befettete Auflaufform füllen.
- Schlagobers, Joghurt und Eier verrühren, den geriebenen Käse zugeben, würzen und über den Auflauf gießen.
- Im vorgeheizten Rohr bei 200°C 30 min überbacken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Ballaststoffe
449 kcal	17,2 g	29,1 g	42,5 g	6,13 g