

Spinat-Paprika-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 rote Paprika, 1 grüne Paprika, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Packung Blattspinat, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Pellkartoffeln, 2 Päckchen Bechamelsauce, 200 gr Schafskäse, 200 gr geriebenen Emmentaler.

Die Vorbereitungen:

Paprika waschen und würfeln, Zwiebeln schälen und würfeln, Knoblauch schälen und zerdrücken. Pellkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Auflaufform fetten. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Schafskäse zerbröseln.

Die Zubereitung:

1. Paprika mit einer Zwiebel und 1 Knoblauchzehe in wenig Fett andünsten. Salzen und pfeffern. 2. Spinat ebenfalls mit 1 Zwiebel und Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in wenig Fett andünsten. 3. Nun alles in eine Auflaufform schichten wie folgt: 1. Schicht Kartoffeln 2. Schicht Paprika 3. Schicht Schafskäse 4. Schicht Kartoffeln 5. Schicht Spinat 6. Schicht Kartoffeln 7. Schicht Tomaten 8. Bechamelsauce darüber geben, mit Schafskäse und Emmentaler betreuen und im Backofen (180-200 Grad) goldgelb überbacken.