

KARTOFFELGRATIN MIT SPINAT UND KOKOS

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Schalotten
- 2 EL Rapsöl
- 300 g Blattspinat
- 1,2 kg mehligkochende Kartoffeln
- wenig Pfeffer
- 2 Limetten, Schalenabrieb und Saft (60 ml)
- 150 g Kokoscreme
- 1.5 dl Gemüsebouillon, lauwarm
- 1 EL Rapsöl zum Einfetten der Form

für das Aroma-Topping

- 0.5 dl Rapsöl
- 2 rote Peperoncini, in feine Ringe
- 3 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
- 2 cm Ingwer, in feinen Streifen

Zum Servieren

- 1 Bundzwiebel, in feinen Ringen
- ½ Bund Koriander, grob gehackt



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Schalotten in feine Ringe schneiden. In einer grossen Bratpfanne das Rapsöl erhitzen und die Schalotten ca. 8 Minuten goldgelb anbraten.

Den Spinat zugeben und kurz mitdünsten, bis er zusammenfällt und gar ist. Die Mischung in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Vorsichtig mit dem Spinat und den Schalotten vermengen. Mit Salz, reichlich Pfeffer sowie dem Saft- und Schalenabrieb der Limette würzen. Die Gratinform mit Öl einfetten. Die Kartoffeln und den Spinat in eine Gratinform schichten.

Die Kokoscreme mit der Bouillon vermengen und den Guss über den Gratin giessen. Die Form mit Alufolie abdecken und für ca. 60 Minuten backen bis die Kartoffeln gar sind.

Unterdessen das Rapsöl in einer Bratpfanne erhitzen. Für das Aromatopping die Peperoncini, den Knoblauch und den Ingwer zugeben und im heissen Öl goldbraun rösten. Die Folie entfernen und die Ofentemperatur auf 200 °C erhöhen. Das aromatisierte Öl über den Gratin verteilen und ca. 10 bis 15 Minuten fertig backen.

TIPP

Das Rezept kann gut mit anderem Gemüse gekocht werden. Z.B. Lauch, Rübli, Pastinaken usw. Kokoscreme kann durch Kokosmilch ersetzt werden und mit 1.3 dl Gemüsebouillon vermengen werden.

Rezept: Kartoffel.ch