

Spinatauflauf

4 Personen

1 Pck. (450g) TK Blattspinat (**aufgetaut**)

3 Brötchen

375ml Milch

75g durchwachsener Speck) (**gewürfelt**)

1 Zwiebel (**gewürfelt**)

3 Eigelb

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

3 Eiweiß (**steif geschlagen**)

geriebene Muskatnuß

3 EL geriebener Käse

40g Butterflöckchen

Brötchen in der Milch einweichen und gut ausdrücken.

Speck auslassen, Zwiebel im Speck mit andünsten.

Spinat mit Eigelb, Brötchen und Speckmasse verrühren, würzen.

Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.

Masse in Auflaufform füllen, mit Käse bestreuen.

Butterflöckchen drauf setzen und im vorgeheizten Backofen

200 °C ca. 25-30 Minuten backen....