

# Würziger Spinat-Fetagratin

*Dieser schmackhafte Gratin passt vorzüglich zu Reis oder Ofenkartoffeln.*

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- ca. 3 Knoblauchzehen\*
- 1 kg Spinat frisch oder gefroren
- 6-8 frische Tomaten
- 2-3 El. Olivenöl kaltgepresst\*
- ca. 300 g Feta\*
- ½ bis 1 Becher Crème fraiche oder Halbrahm
- 2 Eier
- ca. 100 g Parmesan Reggiano\*
- Provencekräuter\*
- Pfeffer, Herbamare Kräutersalz, Muskat
- Bio Gemüse-Bouillon (z. B. von Morga)

\* bei Oliveta's erhältlich

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und im Olivenöl andämpfen.
2. Frischen (gewaschenen) oder gefrorenen Blattspinat dazugeben und gut durchdämpfen und mit Gemüsebouillon würzen.
3. Die gewaschenen Tomaten in grobe Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Provencekräutern würzen.
4. Eine Gratinform mit Olivenöl auspinseln und den Boden mit einem Teil der Tomatenscheiben auslegen. Den gedämpften Spinat auf die Tomaten legen. Jetzt den Feta über den Spinat "zerkrümeln".
5. Crème fraiche mit den Eiern, Kräutersalz, Muskat, Pfeffer, und dem geriebenen Parmesan gut mischen und über den Gratin verteilen.
6. Abschliessend nochmals mit Tomatenscheiben und Fetakrümeln garnieren.
7. Den fertig vorbereiteten Spinat-Fetagratin im vorgeheizten Backofen bei ca. 220 Grad ungefähr 20 bis 30 Minuten backen.

*Oliveta's wünscht en Quete!*

