

# Spinat-Käse- Auflauf

mit Hafer-  
crumble



**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:**

**Auflauf:**

- 4 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 1 Becher LANDFEIN Schmand
- 1 kg BIO SONNE Junger Blattspinat (TK)
- 4 EL Belluccino Olivenöl
- ½ TL Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

**Haferstreusel:**

- 150 g LANDFEIN Butter
- 150 g BIO SONNE Berghüttenkäse
- 100 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 100 g GOLDEN BREAKFAST Haferflocken
- 1 EL COOK! Thymian, 1 Prise Salz

**ZUBEREITUNG:**

1. Zunächst den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und Knoblauch sowie Zwiebeln schälen – beides fein hacken.
2. Beide zusammen in Olivenöl glasig anschwitzen und den Spinat hinzugeben – alles unter Rühren bei mittlerer Hitze für 10 Minuten köcheln.
3. In der Zwischenzeit den Käse grob raspeln und zusammen mit den übrigen Zutaten für die Haferstreusel zu einem krümeligen Teig verkneten.
4. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Schmand verfeinern und in eine gefettete Auflaufform geben – die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.
5. Den Auflauf für 40–45 Minuten goldbraun backen und mit der Form am Tisch servieren.

