

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 18.10.2022

Spinatauflauf (Pudding) mit Zitronensoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Auflauf

300 ml Milch
3 Brötchen, vom Vortag
500 g Blattspinat
etwas Salz
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
3 EL Butter
2 EL Semmelbrösel
5 Eier (Größe M)
250 g Wurstbrät
etwas Pfeffer

Für die Zitronensoße

1 Schalotte
1 EL Butter
1 Biozitrone, Saft und 1-2 TL
abgeriebene Schale davon
150 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne
1 TL Stärke
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker



Zubereitung

1. **Für den Auflauf** Milch erhitzen. Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit der Milch übergießen. Abdecken und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen den Spinat putzen, in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Spinat herausheben, kalt abrausen und abtropfen lassen.
3. Spinat ausdrücken und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie abrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
4. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 5-8 Minuten ganz weich dünsten. Zum Schluss Petersilie unterrühren und etwa 1 Minute mitdünsten. Alles abkühlen lassen.
5. Eine Puddingform mit Deckel für Wasserbad mit übriger Butter fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. (Wer keine Puddingform hat, nimmt eine Kasten- oder Auflaufform, dies dann mit Backpapier abdecken)
6. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
7. Eigelbe, Wurstbrät, Spinat, Zwiebel-Mix und eingeweichte Brötchen schnell gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eischnee unterheben und die Masse in die Form füllen und verschließen bzw. mit Backpapier abdecken.
8. Auflauf auf ein mit Wasser bedecktes Backblech stellen (ca. 2 cm hoch) und im Backofen bei 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 50-60 Minuten garen.
9. Inzwischen für die **Zitronensoße** Schalotten abziehen und sehr fein würfeln.
10. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte darin glasig dünsten.
11. Zitronensaft und -schale, Brühe und Sahne unterrühren und etwas einköcheln lassen.
12. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Tropfenweise unterrühren, bis die Soße gebunden ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.
13. Auflauf bzw. Pudding aus dem Ofen nehmen, Deckel oder Backpapier entfernen und kurz ruhen lassen. Auflauf stürzen und in Scheiben schneiden. Mit der Zitronensoße anrichten und servieren.