Spinat mit Kartoffel

Patatesli Ispanak

2 mittel grosse Kartoffel
1 kg Spinat
1 ½ Teeeglas Milch
1 ½ Gläser geriebener Schnittkäse
1 Kl Salz
½ KL geschrotete Chili

Spinat säubern, waschen, abtropfen, grob zuschneiden und ohne die Zugabe von Wasser und ÖL in einen Topf legen. Bei niedriger Stufe mit geschlossenem Deckel in eigenem Dampf garen lassen.
In eine mittel grosse Backform den Spinat einfüllen, einen halben Löffel Salz und geschrotete Chili einstreuen und mit Milch übergiessen.
Darauf gegarte Kartoffel einhobeln und einen halben Löffel Salz einstreuen.
Auf die oberste Schicht geriebenen Käse einfüllen und auf Wunsch kann es anschliessend mit geschroteten Chiliflocken bestreut werden. Bei 175 Grad den Käse goldbraun backen.
Quadratisch zuschneiden und heiss zu Tisch bringen.

Tipp: Wenn alter Schnittkäse verwendet wird, dann kann die Salzmenge halbiert werden.