Kartoffelgratin mit Fleischkäse, Spinat und Karotten

von Raphael Meng

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Muskatnuss

750 g Fleischkäse	kann etwa gleichzeitig wie der Gratin in den Ofen
1.0 kg Rahmspinat (gefrohren)	Achtung nicht Rahm sondern HACKspinat.
1.0 kg Rüebli	Schälen oder waschen (falls bio), in kleine Stängeli schneiden und etwa 10' dämpfen.
40 g Margarine	die Gratinform damit einfetten
2.0 kg Kartoffeln	schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln
6.0 Liter Bouillon (flüssig)	darübergiesen
400 g Reibkäse	darüberstreuen, kann auch veganer genommen werden.