SPINAT-GRUYERE-STRATA MIT MINI-WÜRSTELN

REZEPT AUS DEM WORKSHOP "KOCHEN MIT BROT & GEBÄCK" VON ANKER UND GUSTO.

DAS BRAUCHST DU FÜR 6 PERSONEN

500 g	**ANKER Meisterstück Roggenbrot oder Gebäck** (vom Vortag)
1	**Zwiebel**
4	**Knoblauchzehen**
2 EL	**Butter**
500 g	**TK-Blattspinat**
150 g	**Gruyère** (gerieben)
6	**Mini-Würstel** (z.B. Berner Würstel)
Royale:	
8	**mittlere Eier**
250 ml	**Milch**
250 ml	**Schlagobers**
2 EL	**Dijon-Senf**
	Salz, Pfeffer, Muskat, Butter, Öl

SO WIRD'S GEMACHT

1. Brot in Stücke zupfen oder grob würfeln. (Wenn es zu feucht ist, einfach im Rohr bei **140 °C** ca. **1 Stunde** trocknen.)
2. Auflaufform (**22 x 33 cm**) mit Butter ausstreichen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Zwiebel darin goldgelb anschwitzen. Knoblauch unter-rühren und ca. **2 Minuten** mitdünsten. Spinat unterrühren und ca. **5 Minuten** dünsten. Vom Herd nehmen, auskühlen und fest ausdrücken.

4. Die Hälfte vom Brot in die Auflaufform füllen. Die Hälfte der Spinatmasse darauf verteilen. Mit der Hälfte vom Käse bestreuen. Übriges Brot und die Spinatmasse in die Form füllen.
5. Für die Royale die Zutaten verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und 1 MS Muskat kräftig würzen. In die Form füllen, abdecken, über Nacht kalt stellen.
6. Rohr auf **180 °C** Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Strata mit übrigem Käse bestreuen. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. **1 Stunde** backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Herausnehmen.
8. Würstel in 1 TL Öl goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Strata noch heiß mit den Würsteln servieren.

TIPP

Die Würstel können auch auf die Strata gelegt und mitgebacken werden.

Foto: (c) Barbara Eidler-Ster