

Spinat-Feta-Gratin

3 – 4 Pfd. Blattspinat
3 Zwiebeln
8 Knobi
50g fetter Speck
400g Feta
Salz, Pfeffer
eventuell 2 EL Crème double

Gehackte Zwiebeln und Knobi in ausgelassenen Speckwürfeln baren, geputzten Spinat drin garen, bis er trocken ist, würzen, 200g gewürfelten Feta (und auf Wunsch Crème double) untermischen und in 4 feuerfeste Förmchen geben; restlichen Käse reiben und drauf verteilen. Einige min übergrillen.