FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT KLAASSEN

Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Spinat

Zutaten: (für 4 Personen)

ca. 600g Kartoffeln
ca. 600g Lachsfilet (ohne Gräten und Haut)
ca. 800g junger Spinat (TK)
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer und Muskat
2 EL Zitronensaft
2 Tomaten
200ml Gemüsebrühe
400g fettarmer Schmelzkäse
1 TL Senf
1 EL Öl

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln abbürsten und in Salzwasser ca. 20min. garen. Den Knoblauch pellen, in Scheiben schneiden, das Öl erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Den Spinat zugeben und unter Wenden zusammenfallen lassen. Zum Abschluss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Den Lachs waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln (Tipp: evtl. in Würfel oder in 2cm breite Streifen schneiden). Die Tomaten in Scheiben schneiden, die Kartoffeln pellen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
3. Eine Auflaufform mit den Kartoffelscheiben auslegen und abschließend mit einer Lage Tomatenscheiben bedecken, alles salzen und pfeffern. Das Lachsfilet darauf legen, den Spinat abtropfen lassen und darauf verteilen.
4. Die Brühe erhitzen, den Käse darin schmelzen lassen und mit Pfeffer, Senf und evtl. Salz würzig abschmecken. Das Ergebnis über den Auflauf gießen und alles im Ofen bei 180° (Umluft: 160°, Gas Stufe 2-3) ca. 25min. gratinieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihr
Fisch-Klaassen Team