FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT KLAASSEN

Nudel-Spinat Auflauf

Zutaten: (Rezept für 3 Personen)

Lachsfilet ohne Haut, gewürfelt (ca. 200 - 250g pro Person +/-)
400g Makkaroni
1 Zwiebel
1kg frischen Blattspinat
2 EL Mehl
½ L Milch
200g geriebenen Gouda

Zubereitung:

Die Lachswürfel anbraten und aus der Pfanne nehmen, in der Zwischenzeit die Makkaroni kochen.

2 Esslöffel Mehl im verbliebenen Bratfett anschwitzen und mit der Milch ablöschen, langsam köcheln lassen. Den gerieben Käse dazu geben und langsam schmelzen lassen.
Die gewürfelte Zwiebel mit etwas Öl im Topf anschwitzen und den Spinat tropfnass dazu geben.

Eine Auflaufform einfetten und die Zutaten wie folgt einschichten:
Makkaroni -> Spinat -> Lachs -> Makkaroni
Zum Schluss die Käsesauce auf dem Auflauf verteilen.

Für ca. 25 min. bei 200°C in den Backofen.

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