

LACHS-SPINAT-AUFLAUF

CREMIGER OFENAUFLAUF MIT KÄSEKRUSTE

QUADRATISCHE
OFENHEXE

35-40 MIN.



ZUTATEN

500 g Lachsfilet, ohne Haut
450 g Blattspinat, TK
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne
150 ml Gemüsebrühe
150 g Frischkäse, natur
1 TL Senf
1-2 TL Zitronensaft
Salz & Pfeffer
etwas Muskat
150 g geriebener Käse
Petersilie zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Spinat auftauen lassen, gründlich ausdrücken und in der quadratischen Ofenhexe verteilen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und über den Spinat geben.
3. Lachs trocken tupfen, in mundgerechte Würfel schneiden und auf dem Spinat verteilen.
4. Sahne, Brühe, Frischkäse, Senf und Zitronensaft glatt verrühren.
5. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gleichmäßig über Lachs und Spinat gießen.
6. Alles mit dem geriebenen Käse bestreuen.
7. Auf dem untersten Rost im kalten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 35-40 Minuten backen.
8. Prüfen, ob der Lachs durchgegart ist, und vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.