



## Räucherlachs-Spinat-Auflauf

mit Kartoffeln



40-50min



2 Personen

Da freut sich Groß und Klein, denn es gibt einen saftigen Auflauf mit feinen Kartoffeln und würzigem Räucherlachs. Und während der cremige Auflauf im Ofen blubbert und die Käsekruste schön goldbraun und kross wird, können alle schnell beim Tischdecken helfen ... denn sobald der Auflauf einmal aus dem Ofen kommt, wird es kein Halten mehr geben!



## Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Baby Spinat
- 1 Netz festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Milch
- 1 Gemüsebrühwürfel <sup>9</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Räucherlachsspitzen<sup>4</sup>
- 1 italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl <sup>1</sup>

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 795kcal, Fett 50.9g, Kohlenhydrate 46.4g, Eiweiß 34.3g



### 1. Zwiebel schneiden

Den Ofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Kartoffeln** schälen und so dünn wie möglich in Scheiben schneiden.



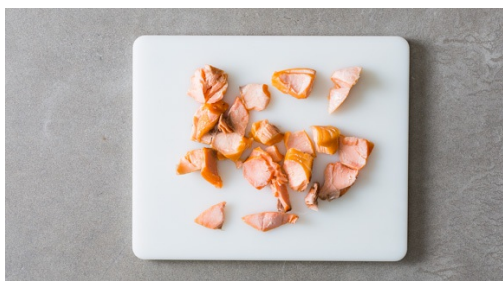
### 2. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** mit dem **Knoblauch** und 1-2EL Olivenöl in einem mittelgroßen Topf auf mittlerer Hitze ca. 1-2Min. anschwitzen, dann mit 1EL Mehl bestäuben und verrühren. Mit der **Milch** und der **Crème fraîche** ablöschen, den **Brühwürfel** hinzugeben und alles ca. 5-6Min. einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Sauce fertigstellen

Den **Spinat** in die **Sauce** geben und so lange mitkochen, bis er zusammengefallen ist - das dauert ca. 2-3Min.



### 4. Lachs vorbereiten

Inzwischen ggfs. die Haut vom **Lachs** entfernen und den **Lachs** grobe Stücke zupfen.



### 5. Auflauf vorbereiten

Die **Kartoffeln** unter die **Spinatsauce** mischen, dann vorsichtig den **Lachs** unterheben.



### 6. Auflauf fertigstellen

Die **Füllung** in eine Auflaufform geben und glatt streichen. Den **Käse** darüber reiben und für ca. 20-25Min. im Ofen fertig garen, bis die **Kartoffeln** gar sind.