



## Räucherlachs-Spinat-Auflauf

mit Kartoffeln und Käse



40-50min



3-4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Milch <sup>7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1x Gemüsebrühgewürz <sup>9</sup>
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Packungen Räucherlachspitzen <sup>4</sup>
- 2 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- großer Kochtopf
- Sparschäler
- Küchenreibe

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.

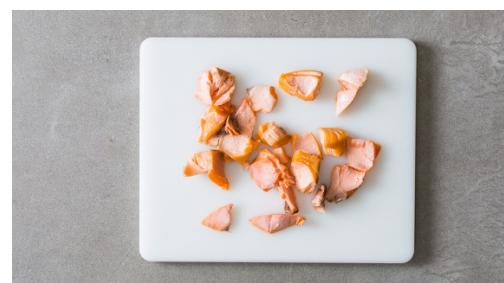
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 738kcal, Fett 40.0g, Kohlenhydrate 50.6g, Eiweiß 40.0g



### 1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



### 4. Lachs vorbereiten

Den **Lachs** mit einer Gabel oder mit den Fingern in mundgerechte Stücke zupfen, dabei ggf. die Haut entfernen. **Vorsicht**, der **Fisch** kann Gräten enthalten. Diese ggf. mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten.



### 2. Sauce zubereiten

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



### 5. Auflauf vorbereiten

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



### 3. Spinat zugeben

Den **Spinat** in die **Sauce** geben und 2-3Min. mitkochen, bis er zusammengefallen ist.



### 6. Auflauf fertigstellen

Alles in eine Auflaufform geben und glatt streichen. Den **Käse** fein reiben und gleichmäßig auf dem **Auflauf** verteilen. Den **Räucherlachs-Spinat-Auflauf** im Ofen 20-25Min. backen, bis die **Kartoffeln** gar sind und der **Käse** goldbraun und knusprig ist.