



## Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Stremellachs

dazu Feldsalat mit Apfel und Mohndressing



40-50min



2 Portionen

Da freut sich Groß und Klein, denn es gibt einen saftigen Auflauf mit feinen Kartoffeln und würzigem, heiß geräuchertem Lachs. 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 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche<sup>4</sup>
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. ASC-Stremellachs<sup>2</sup>
- 1 Stückchen Hartkäse<sup>1,4</sup>
- 1 Pck. Blaumohn
- 1 grüner Apfel
- 100g Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl<sup>3</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig<sup>5</sup>

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

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

### Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 835kcal, Fett 49.4g, Kohlenhydrate 63.1g, Eiweiß 33.0g



### 1. Kartoffeln schneiden

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



### 4. Auflauf vorbereiten

Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die **Kartoffeln** unter die **Spinatsauce** mischen, dann vorsichtig den **Lachs** unterheben.



### 2. Sauce zubereiten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anschwitzen. Mit 1EL Mehl bestäuben und verrühren, dann mit 150ml Wasser ablöschen. Die **Crème fraîche** und das **Brühgewürz** hinzugeben und alles 5-6Min. sanft einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



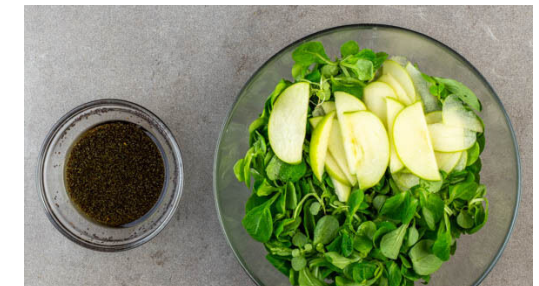
### 5. Auflauf backen

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



### 3. Spinat zugeben

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



### 6. Salat zubereiten

Den **Mohn** mit 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig und 1TL Honig zu einem **Dressing** verrühren. Den **Apfel** vierteln, entkernen und längs in dünne Scheiben schneiden. Die **Apfelscheiben** und den **Feldsalat** mit dem **Dressing** vermengen und mit dem **Auflauf** servieren.