

Rezept

Lachs-Spinat-Gratin

Ein Rezept von Lachs-Spinat-Gratin, am 30.03.2023

Zutaten

600 g mittelgroße fest kochende Kartoffeln	1/2 Bund ½ Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen	2 Frühlingszwiebeln
300 g Tomaten	600 g Blattspinat (frisch oder TK)
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	400 g Lachsfilet
200 g saure Sahne	150 g Emmentaler Käse
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit Schale in ausreichend Wasser in 20 Min. garen. Abgießen, pellen und ca. 1 cm groß würfeln. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen klein schneiden. Knoblauch schälen, klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Spinat waschen, putzen (TK-Spinat auftauen lassen). 1 EL Öl erhitzen. Spinat und Knoblauch zugeben und 3 Min. dünsten, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Lachs ca. 2 cm groß würfeln.
2. Ofen auf 190° vorheizen. Form einfetten. Frühlingszwiebeln im übrigen Öl dünsten. Vom Herd ziehen. Saure Sahne, Petersilie, Kartoffeln, Lachs zugeben, salzen, pfeffern. In die Form füllen. Spinat und Tomaten draufgeben. Käse reiben, drüberstreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) 25 Min. backen.