



Lachs-Spinat-Auflauf

Zutaten

für 2 Personen

500 g Kartoffeln	1/2 Bund Basilikum
2 Lachsfilets	Pfeffer und Salz
200 g Spinat (TK, aufgetaut)	2 Prisen Muskat
1 Zwiebel	1 Spritzer Zitronensaft
20 g Öl	50 - 100 g Gouda
350 ml Gemüsebrühe	
100 ml Sahne	
20 g Butter	
30 g Mehl	



Nützliches Zubehör

Kleiner Küchenhobel
Mittlere Ofenhexe
Grobe Micorplane-Reibe
Kuchengitter
Ofenhandschuhe

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und mit dem Hobel auf Stufe 3 in die Ofenhexe hobeln.
2. Die Lachsfilets auf die Kartoffeln legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Spinat darüber verteilen. Den Backofen vorheizen (180 °C).
3. Die Zwiebeln fein würfeln (3 Sek./St. 5) und im Öl andünsten (3 Min./120 °C/St. 1). Die heiße Gemüsebrühe angießen. Sahne und Butter und unter ständigem Rühren das Mehl zugeben. Alles kurz aufkochen (5 Min./100 °C/St. 3). In dieser Zeit den Gouda reiben.
4. Basilikumblätter, 1 TL Salz, 1/4 TL Pfeffer, Muskat u. Zitronensaft zugeben und alles pürieren (10 Sek./St. 8).
5. Die Sauce über Lachs, Spinat und Kartoffeln gießen und den Gouda darüber streuen. Bei 180 °C auf der untersten Schiene 30 bis 40 Minuten überbacken, bis die Kartoffeln weich sind.
6. Die Form auf ein Kuchengitter geben und den Auflauf heiß servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>