

Lachs auf Spinat (überbacken)

für 2 Personen

ca. 250 g	Lachs, in kleine Stückchen geschnitten, mit Zitronensaft beträufelt und mit Pfeffer und Salz gewürzt
ca. 400 – 500 g	frischer Spinat, gut gewaschen, grobe Strünke abgeschnitten, Blätter etwas zerkleinern
ca. 100 g	Schafskäse, zerkrümelt
125 g	Schmand mit der gleichen Menge Milch vermischt
3 – 4 Scheiben	Käse, in Streifen geschnitten (Pizza- Schmand/Milch-Mischung Knoblauchzehen, 1 bis 3 Stck., je nach Geschmack Zitronensaft, Pfeffer, Salz Gemüsebrühe (körnig oder im Würfel) Öl

Feuerfeste Form fetten und inzwischen den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen

In einer großen Pfanne (oder im Topf) etwas Öl erhitzen und den frischen Spinat mit Knoblauch kurz anschmoren, dann gut mit Gemüsebrühe würzen, etwas abkühlen lassen.

Den Spinat in die feuerfeste Form schichten, evtl. Brühe ruhig angießen, aber nicht zu nass werden lassen.

Darauf kommt der zerkrümelte Schafskäse, obenauf der gewürzte Lachs.

Nun über alles die Schmand/Milch-Mischung geben.

Etwa 25 Minuten in den Backofen schieben.

Wer will, nach 25 Minuten den Käse über der Mischung verteilen.

Hiernach noch etwa weitere 10 Minuten in den Backofen schieben, auch dann, wenn kein Käse drübergestreut wurde. (Hitze kann jetzt etwas reduziert werden)





Als Beilage eignen sich gebratene Nudeln oder im Ofen gebackene Pellkartoffeln oder auch ein klassisches Kartoffelgratin!

Lasst es Euch schmecken, mit herzlichen Grüßen aus Klein Döhren!