Rezept

Nudelauflauf mit Spinat und Lachs

Zutaten für ca. 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 20 min
Backzeit: 35 min

- 250 g Nudeln
- 500 g frischer Spinat
- ca. 250 g Lachs
- 300 g Schmand
- 100 g Sahne
- geriebener Käse
- Gemüsebrühe
- 1 Zitrone (der Saft)
- Salz und Pfeffer

Die Nudeln in Salzwasser kochen, den Spinat waschen und die Stiele entfernen, kurz in Salzwasser aufkochen. Die Hälfte der fertigen Nudeln dann als Grundlage auf den Boden der Auflaufform geben. Als zweite Schicht denn Spinat drüber legen, darauf dann die übrigen Nudeln als eine Schicht verteilen. Den Lachs in Scheiben schneiden und über die Nudeln schichten.

Anschließend die restlichen Zutaten zu einer Soße verrühren und über den fast fertigen Auflauf gießen. Den Käse nach Geschmack verteilen und das Gericht für 35 min bei ca. 200° C in den Backofen geben.

Guten Appetit!

KW25_Nudelauflauf_mit_Spinat_und_Lachs.pdf