

SPINAT-LACHS-NUDEL-AUFLAUF



Nudelauf mit Spinat und Lachs – schnell zubereitet, den Rest erledigt der Backofen.



Zubereitungszeit

15 Minuten



Back-/Kochzeit

35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Nudeln kurz garen, so dass sie noch fester als bissfest sind (etwa 3-4 Min.). In einer Auflaufform verteilen. Lachs in 2 cm Würfel schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Über den Nudeln verteilen. Aufgetauten Spinat darüber verteilen. Wer frischen Spinat verwenden möchte, sollte ihn vorher kurz blanchieren.

Sahne, Schmand, Salz, Pfeffer, Dill und Oregano verrühren. Knoblauch pressen, fein reiben oder in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Soße gleichmäßig über den Zutaten verteilen. Zum Schluss mit geriebenem Gouda bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 35 Min. backen. 5-10 Min. abkühlen lassen und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 500 g** Nudeln
- 500 g** Lachsfilets (TK)
- Zitronen (Saft)
- ½ TL** Salz
- Pfeffer
- 500 g** Spinat (TK)

SOSSE:

- 400 g** Sahne
- 200 g** Schmand
- 1 TL** Salz
- Pfeffer
- 1 TL** Dill
- 1 TL** Oregano
- 2** Knoblauchzehen
- 200 g** Gouda