



Lachsauflauf

🕒 Zubereitungszeit: 50 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

Zutaten für 6 Personen

800 g festkochende Kartoffeln
101 g Babyspinat
600 g Lachsfilet ohne Haut
3 Eckerl Rupp Enzian
5 Zehen Knoblauch
2 Becher Sauerrahm oder Schmand
3 Eier
Salz
Pfeffer
etwas Öl zum Bestreichen der Form

Zubereitung

Die Kartoffeln in sehr gut (!) gesalzenem Wasser fast durchkochen. Den Backofen auf 200° Heißluft vorheizen.

Den Babyspinat gut waschen und trocken tupfen. Das Lachsfilet von der Haut befreien, in ca. 2x2 cm große Stücke schneiden und etwas salzen. Den Knoblauch schälen. Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten.

Für den Aufguss werden Schmand, Eier, Rupp Enzian, etwas Salz und Pfeffer sowie der gepresste Knoblauch in ein hohes Gefäß gegeben und kurz mit dem Pürierstab verquirlt.

Die Kartoffeln schälen, in ca. 3-4 mm breite Stücke schneiden. Dann werden die Kartoffeln abwechselnd mit dem rohen Lachs und dem ungekochten Babyspinat in die Auflaufform geschichtet und mit dem Aufguss übergossen.

Der Auflauf kommt nun für 20 - max. 22 Minuten in den Ofen bis der Aufguss gestockt ist und der Kartoffel-Lachsaufguss eine schöne Bräunung bekommt.

CopyRight: @mundgefuehl