



Lachsaufauf





50 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 6 Personen

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

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln in sehr gut (!) gesalzenem Wasser fast durchkochen. Den Backofen auf 200° Heißluft vorheizen.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Der Auflauf kommt nun für 20 - max. 22 Minuten in den Ofen bis der Aufguss gestockt ist und der Kartoffel-Lachsaufauf eine schöne Bräunung bekommt.

CopyRight: @mundgefuehl