

Kochen mit Klaus

Lachs-Spinatpfanne mit Käsesauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 g Lachsfilet, 1 Zwiebel, 1 Knobizehe, Salz, Pfeffer, Muskat,
- ½ Pck. Zitronenschale, 600 g TK-Blattspinat, 180 g Datteltomaten,
- Olivenöl, 250 ml Cremefine, 200 g Frischkäse, 30 g Pinienkerne,
- heller Saucenbinder

Zubereitung:

1. Spinat in einen Sieb geben u. tauen lassen. Cremefine erhitzen, Käse einrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Zitronenschale abschmecken. Sauce mit Binder andicken.



2. Fisch mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. grob würfeln. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Tomaten halbieren, Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten.



3. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, Knobi kurz mitdünsten, Spinat zugeben u. einige Min. mitgaren. Sauce unterrühren, Tomaten u. Lachs zugeben. Pinienkerne unterheben u. abgedeckt einige Min. garen. Mit Salz, Pfeffer u. etwas Zitronensaft abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu geröstete Butterkartoffeln servieren!

