

Lachs mit Süsskartoffeln auf einem Spinatbett Wohlfelungene Schichtarbeit!

La Mise en Place:

200 g Süsskartoffeln, 2 EL Maiskeimöl, Kreuzkümmel, 300 g Spinat, 1 Zwiebel, 200 g Lachs, Zitronensaft, Blumenpfeffer, Pfeffermühle, Curry, 4 EL Halbrahm

Die Vorbereitung:

Süßkartoffeln in Scheiben schneiden und in eine ausgelegte Form setzen. Mit Maiskeimöl beträufeln und mit Kreuzkümmel bestreuen. Spinat putzen und die Zwiebel fein schneiden. Lachs mit Zitronensaft beträufeln und mit Blumenpfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Spinat eine Minute blanchieren und sachte auspressen. Grob schneiden, mit Pfeffer, Curry und Halbrahm verrühren und auf die Kartoffeln setzen. Die Zwiebel darüber streuen.

Das Gratiniieren:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

