



Spinatnudelauf mit Lachs

von Diego Mannhart

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/97851038758685/Nudelauf-mit-Spinat-und-Lachs.html>

Gewürze: Dill, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

1.25 kg Hörnli	Hörnli vorkochen, in eine Auflaufform die Hälfte der Hörnli einfüllen. Danach den aufgetauten Spinat darüber verteilen. Jetzt die restlichen Hörnli einfüllen. Den Lachs in Scheiben schneiden und über die Hörnli geben. Lachs kann auch gefrohren geschnitten und darüber gelegt werden.
1.125 kg Rahmspinat (gefrohren)	
500 g Lachs	
1.5 Liter Sauerrahm	
5 dl Vollrahm	
1.0 kg Bouillion	Instant Bouillion, nach gusto für die Sauce
* 0.3 g Knoblauchzehen	
3.0 Stück Zitronen	Rädli schneiden und Schalenstreifen dazugeben, Sauce abschmecken und darübergiessen.
500 g Reibkäse	Käse zetzt darüberstreuen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 35 Min. in den Backofen geben.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g