



Nudelaufbau mit Spinat und Lachs

Zutaten (4 Personen):

- 500 g Nudeln
- 450 g Spinat
- 300 g Lachs
- 200 g geraspelter Käse

Für die Soße:

- 600 g Schmand
- 200 g süße Sahne
- Gemüsebrühepulver (instant)
- Zitrone(n), Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Für die Verarbeitung wird eine Auflaufform benötigt.

Nudeln kochen (nicht ganz gar). Die Hälfte der Nudeln in die Auflaufform füllen.

Aufgetauten Spinat darüber verteilen. Dann die restlichen Nudeln darüber verteilen.

Lachs in Scheiben über den Nudeln verteilen.

Die Soße mit den o.g. Zutaten zusammenrühren und drüber gießen. Den geraspelten Käse oben drauf verteilen.

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 35 Min. in den Backofen geben.

Guten Appetit!