

Spinatauflauf mit Fisch

Zutatenliste:

800g	Fischfilet
	Zitronensaft
3	Eier
	Salz, Pfeffer
200g	Schmand
5-6 EL	geriebener Parmesan
	Paprika
30g	Butter
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
800g	Spinat
1-2 EL	Semmelbrösel
	Butterflöckchen



Zubereitung:

1. Das Fischfilet in eine gefettete Auflaufform legen mit Zitronensaft beträufeln und leicht würzen.
2. Schmand, 3 EL Parmesan, etwas Salz und Paprika verrühren und über den Fisch geben.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und andünsten. Den Spinat putzen, waschen, zu Zwiebel und Knoblauch geben und mitdünsten. Mit den Semmelbröseln vermischen und über den Fisch geben.
4. Den restlichen Parmesan darüber streuen Butterflöckchen daraufsetzen und bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.