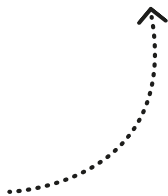


Lachs-Auflauf mit Spaghetti

Zutaten

- 600ml Sahne
- 1 Süßkartoffel
- 300g TK Blattspinat
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Kräuter der Provence
- 1 Granatapfel (davon die Kerne)
- 4 Lachsstreifen TK
- 1 Mozzarellakugel
- 2 Schalotten
- Olivenöl
- 500g Spaghetti (separat kochen)



Zubereitung:

Make it lecker

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Gemüse in mundgerechte kleine Stücke schneiden.
2. Die Sahne in die Ofenhexe geben. Granatapfelkerne, Tomatenmark, Kräuter, Süßkartoffel und Schalotten hinzugeben und alles gut umrühren. Darauf den Spinat verteilen. Den Mozzarella mit der groben Reibe fein reiben und auf dem Spinat verteilen. Den tiefgefrorenen Lachs zuletzt auf das Gemüsebett legen und mit Olivenöl betreiben.
3. Im Backofen ca. 40 Minuten garen.
4. Mit zwei Gabeln alles gut zerzupfen, umrühren und verteilen, bevor die gekochten Spaghetti untergehoben werden.

Guten Appetit!