

Nudelaufauf mit Spinat und Lachs

Zutaten 4 Personen

500 g	Nudeln
1 Pck.	Spinat, tiefkühl
1 Pck.	Lachs, tiefkühl
3 Becher	Schmand
1 Becher	süße Sahne
200 g	Käse, geraspelt
	Gemüsebrühe
	Zitrone(n)
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: ca. 1.290 kcal

Nudeln vorkochen, in eine Auflaufform die Hälfte der Nudeln einfüllen. Danach den Spinat drüber verteilen. Jetzt die restlichen Nudeln einfüllen. Den Lachs in Scheiben schneiden und über die Nudeln geben. (Am besten solange der Lachs gefroren ist, dann lässt er sich besser schneiden) Anschließend die Soße drüber geben. Mit dem geraspelten Käse bestreuen und bei 200° für ca. 35 Min. in den Backofen. Schmeckt super und man kann das Gericht schon nachmittags vorbereiten.