

# Nudelauflauf mit Spinat und Lachs

## Für 4 Portionen

500 g Nudeln	450 g.TK-Spinat	250 g Lachs (TK)
3 Becher Schmand à 200 g	1 Becher süße Sahne, 200 g	Gemüsebrühepulver
Zitronensaft	Salz und Pfeffer	200 g Käse, geraspelt

Nudeln vorkochen, in eine Auflaufform die Hälfte der Nudeln einfüllen. Danach den aufgetauten Spinat darüber verteilen. Jetzt die restlichen Nudeln einfüllen. Den Lachs in Scheiben schneiden und über die Nudeln geben.

**Tipp:** Den Lachs schneiden solange er gefroren ist.

Anschließend aus den restlichen Zutaten eine Sauce rühren, abschmecken und darüber gießen.

Mit dem geraspelten Käse bestreuen.

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

Schmeckt super und man kann das Gericht schon nachmittags vorbereiten.

NN am 12. März 2024