

# Rezept Kartoffel-Spinat-Gratin mit Räucherlachs

Dieser leckere Gratin zergeht auf der Zunge. Er ist schnell vorbereitet und man kann sich um seine Gäste kümmern während dieser Gratin im Backofen gart. Die Angaben reichen für 4 Portionen.

## Zutaten:

1 kg Kartoffeln  
500 g Spinat  
200 g Räucherlachs  
200 g Schmelzkäse  
1 EL Öl  
200 ml Milch  
Salz  
Pfeffer  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und ca. 15 Minuten kochen, danach in Scheiben schneiden. Den Spinat waschen, die Zwiebel würfeln und den Knoblauch mit dem Messerrücken leicht andrücken.

Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch in heißem Öl andünsten, den Spinat dazugeben und langsam zerfallen lassen. Die Milch in einem Topf erwärmen und mit dem Schmelzkäse, Salz und Pfeffer vermengen. Die Kartoffelscheiben, den Spinat und Räucherlachs in eine Auflaufform schichten danach mit der Soße übergießen.

Den Gratin bei 180° C (Umluft: 160° C/Gas: Stufe 3) etwa 20

Minuten überbacken.

[Zurück zu den Fischrezepten](#)