

Finnland

Lohi pinaatti Lachsspinat



| | 4 Personen | 12 Personen | |
|-------|------------|-------------|--|
| | 1 | 2 | Zwiebel, in Ringe geschnitten |
| | 2 | 4 | Knoblauchzehen, gehackt |
| | | | Sonnenblumenöl, zum Anbraten |
| 270 g | 800 g | | tiefgekühlter Blattspinat |
| 400 g | 1.2 kg | | Lachsfilet, in 2 cm Stücke geschnitten |
| 100 g | 250 g | | Crème fraîche |
| | | | Meersalz |
| | | | schwarzer Pfeffer, grob gemahlen |
| | | | Muskatnuss, gerieben |

Zwiebeln und Knoblauch im erhitzten Öl andünsten. Den Spinat dazugeben und kurz mitdünsten. Den Lachs hinzufügen, umrühren und kurz zugedeckt köcheln.

Crème fraîcheiterrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

