

# SPINAT TOMATEN LACHS ONE POT

Backen  
mit  
Christina

Noch keine Bewertung



## Zubereitung

- 1 Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, den Lachs in Stücke schneiden und die Kirschtomaten halbieren.
- 2 Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebel kurz anrösten. Den Lachs dazugeben und kurz mitbraten.
- 3 Spinat, Bandnudeln und Tomaten hinzufügen. Mit Gemüsesuppe und Milch aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 4 Zum Schluss mit Frischkäse und Parmesan verfeinern und genießen.



## Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DEN TOPF

- 3 Stk. Frühlingszwiebeln
- 2 Lachsfilets
- 10 Kirschtomaten
- 1 EL Butter
- 300 g Spinat
- 400 g Bandnudeln
- 700 g Gemüsesuppe
- 400 g Milch
- 30 g Frischkäse
- 15 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer