



# FISCHFILET MIT ZITRONENSPINAT GRATINIERT



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

**1200 g** Fischfilet  
Zitronensaft  
Kräutersalz

## FÜR DEN SPINAT

**250 g**  
**2** Zwiebel(n), fein gehackt  
**2 EL** Olivenöl  
**1200 g** Blattspinat, grob gehackt  
Zitronenschale  
Salz und Pfeffer  
**120 g** Sbrinz, fein gerieben  
**2 TL** Olivenöl, für die Form

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 225° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Fischfilets mit Zitronensaft und Kräutersalz würzen.
3. Für den Spinat Zwiebel in Öl glasig dünsten. Blattspinat dazugeben und 2-3 Minuten mitdünsten.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben, würzen und etwas auskühlen lassen. Parmesan daruntermischen.
5. Fischfilets in die vorbereitete Gratiniervorm legen, den Zitronenspinat darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten überbacken.