



FISCHFILET MIT ZITRONENSPINAT GRATINIERT



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

600 g Filetto di pesce
Succo di limone
Sale alle erbe

FÜR DEN SPINAT

125 g QimiQ Sauce Base
1 Cipolla (Cipolle),
1 Olio d'oliva
600 g Spinaci in foglie,
Scorza di limone
Sale i pepe
60 g Parmigiano,
1 Olio d'oliva,

PREPARAZIONE

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 untermischen.
5. Fischfilets in die vorbereitete Gratiniervorm legen, den Zitronenspinat darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten überbacken.