



# FISCHFILET MIT ZITRONENSPINAT GRATINIERT



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 8

**1200 g** Filetto di pesce  
Succo di limone  
Sale alle erbe

## FÜR DEN SPINAT

**250 g** QimiQ Sauce Base  
**2** Cipolla (Cipolle),  
**2** Olio d'oliva  
**1200 g** Spinaci in foglie,  
Scorza di limone  
Sale i pepe  
**120 g** Parmigiano,  
**2** 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 Gratiniertform legen, den Zitronenspinat darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca.10 Minuten überbacken.