

Fischstäbchen Auflauf

Mit Spinat und Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

6 - 7 mittelgroße Kartoffeln

13 Fischstäbchen

125g Cheddarkäse Scheiben

250g TK Spinat

100ml Sahne

1 TL Kümmel ganz

Salz, Pfeffer und etwas Muskat



So funktioniert es!

Kartoffel in Salzwasser und Kümmel kochen

Heiß pellen und abgekühlt in 3 – 4mm Scheiben schneiden

Die Kastenform (Zauberkasten) mit etwas Butter fetten und mit Semmelbrösel bestreuen.

Eine Schicht Kartoffeln einlegen auch an den Wänden hoch stapeln

Es sollte eine dichte fast lückenlose Schicht sein, wenn ihr den Auflauf auf eine Servierplatte stürzen wollt

So geht es weiter!

Auf die Kartoffel am Boden kommen 6 Fischstäbchen mit kleinem Abstand nebeneinander

Mit etwas Sahne ca. 50ml begießen, beträufeln

Auf den Fisch kommt die erste Schicht TK Spinat ca. 125g

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen

Die Hälfte der Käsescheiben darauf verteilen

Eine weitere Schicht Kartoffel einlegen und darauf die restlichen 7 Fischstäbchen legen

Wieder mit Sahne begießen.

Jetzt folgt die 2. Schicht Spinat wie oben würzen und mit Kartoffelscheiben abdecken

Das ganze kräftig mit der flachen Hand runter drücken.

Finale!

Zum Abschluss, auch wenn der Auflauf gestürzt wird eine Schicht Käse auflegen

Backofen vorheizen 220C O/U (geht auch ohne vorheizen) und den Auflauf für 35 – 40 Minuten backen

Der Käse sollte goldbraun sein.

MeinTipp!

Nach der Zeit im Backofen den Auflauf für ca. 5 -10 Minuten stehen lassen.

Die eventuell noch vorhandene Flüssigkeit zieht in die Kartoffeln und er lässt sich problemlos stürzen

Guten Appetit!