

Seehecht in Spinat-Sahne-Soße aus dem Ofen dazu knusprige Kartoffelspalten

unter 650 Kalorien **Family** High Protein wenig Vorbereitung Thermomix kocht • 572 kcal • Tag 2 kochen

18



Seehecht



vorw. festk. Kartoffeln



Babyspinat



Kochsahne



Semmelbrösel



Hartkäse ital. Art, gerieben



Gemüsebrühpulver



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe den Fisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Olivenöl*, Wasser*, Pfeffer*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 Auflaufform und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Seehecht 4)	250 g	375 g	500 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	750 g
Babyspinat	75 g	100 g	150 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Semmelbrösel 15)	25 g	50 g	50 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 490 g)
Brennwert	486 kJ/116 kcal	2392 kJ/572 kcal
Fett	4,7 g	23,1 g
– davon ges. Fettsäuren	2,3 g	11,2 g
Kohlenhydrate	9,5 g	46,6 g
– davon Zucker	1,1 g	5,5 g
Eiweiß	7,3 g	35,8 g
Salz	0,45 g	2,23 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **4)** Fisch **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **10)** Sellerie **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffeln in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Dabei etwas Platz für die Auflaufform lassen.

Kartoffelspalten mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** beträufeln, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und im Backofen 25 – 30 Min. backen, bis sie weich sind.

Währenddessen fortfahren.



Auflauf schichten

Rahmspinat mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und in eine passende Auflaufform geben. **Seehecht-Filets** auf den **Rahmspinat** legen.



Für den Rahmspinat

Sahne, **Gemüsebrühe**, 50 g [75 g | 75 g] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** vermengen und **4 Min./98 °C/Reverse/Stufe 2** erhitzen. Wenn der **Thermomix®** 90 °C erreicht hat, Messbecherdeckel abnehmen und **Spinat** langsam durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben.

Während die **Soße** heiß wird, die **Käsebrösel** mischen.



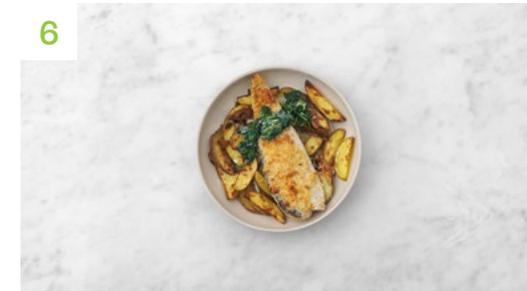
Auflauf backen

Käsebrösel auf den **Fischfilets** verteilen. Auflaufform mit in den Ofen geben und für 12 – 15 Min. backen bis der **Fisch** gar ist und die **Brösel** goldbraun sind.



Für die Käsebrösel

Geriebenen Hartkäse in eine kleine Schüssel geben. **Semmelbrösel**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben und mischen.



Anrichten

Kartoffelspalten auf Teller verteilen, **Seehecht** mit **Spinat-Sahne-Soße** dazu anrichten und genießen. **Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

