

Curry-Fisch-Auflauf

Zutaten

500gr. Rotbarschfilet

1 Zitrone

Salz, weißer Pfeffer

500gr. Spinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 El Butter

200ml Creme fraiche

3 El Curry-Paste oder 3 El. Currypulver

Salz

für die Form: 1 El Butter

Zubereitung:

Das Rotbarschfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und frisch gemahlene Pfeffer bestreuen. Den Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Spinat, die Zwiebeln und den Knoblauch darin dünsten. Die Creme fraiche, Curry-Paste und Salz miteinander vermischen. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, den Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch einfüllen, die Fischwürfel darauf legen und mit der Creme-fraiche-Curry-Mischung begießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 Minuten garen.

Den Curry-Fisch-Auflauf mit Reis und frischem Salat servieren.

Hm, lecker!!!!!!!