



KW 19/2016

## Nudeln mit Spinat und Lachs

### Zutaten für 4 Personen:

300 g Lachsfilet, 2 TL abgeriebene Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Olivenöl, 400 g Penne, 400 g Spinat, 1 Zwiebel, 1 kleine Knoblauchzehe, 250 ml Gemüsebrühe, 250 g Frischkäse, Muskat

### Zubereitung:

Lachs waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Pfeffer und 1 EL Olivenöl verrühren. Zum Lachs geben, unterrühren und kurz marinieren lassen.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und grob zerpflücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und beides in feine Würfel schneiden. In einem Topf restliches Olivenöl erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel zufügen und darin andünsten. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.

Brühe angießen, Frischkäse unterrühren, alles einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den marinierten Lachs in die heiße Sauce geben und noch einmal aufkochen lassen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und ebenfalls zugeben.

Alles miteinander vermengen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

## Kartoffeltortilla mit Spinat

### Zutaten für 4 Personen:

400 g vorgekochte [Kartoffeln](#), 1 Zwiebel, 4 EL Olivenöl, 400 g [Spinat](#), 8 [Eier](#), [Salz](#), [Pfeffer](#)

### Zubereitung:

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat waschen, trocken schütteln und verlesen, etwas klein zupfen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin hellbraun braten. Die Kartoffeln dazu geben und auch anbraten. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Spinat dazugeben und kurz zusammenfallen lassen. Die verquirlten Eier darüber gießen und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. stocken lassen, auf einen Teller gleiten lassen und servieren.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967