RÖSTI AUF SPINAT MIT GERÄUCHERTER LACHSFORELLE

ZUTATEN:

8 Stk BAUERNLAND Rösti

8 EL BAUERNLAND Cremespinat
4 EL BAUERNLAND Blattspinat
1 EL Schlagobers geschlagen
1 Knoblauchzehe gepresst
Salz, Pfeffer
Muskatnuss gemahlen
250 g geräuchertes Lachsforellenfilet (ohne Haut und Gräten)

ZUBEREITUNG:

8 Stk BAUERNLAND Rösti laut Packungsbeschreibung zubereiten.

Spinat mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, kurz aufkochen und mit Obers verfeinern.

ZUM ANRICHTEN:

Spinat auf einem Teller anrichten. Zwei BAUERNLAND Rösti und den Räucherlachs darauf platzieren. Mit Sauerrahm und Kren servieren.

GARNITUR:

Gartenkresse, Ringelblumen