



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