

## Rezeptkarte: Lachs-Curry-Auflauf

Ein Auflauf ist was ganz Feines. Vor allem mit leckerem Lachs in Verbindung mit einer thailändischen Curry-Paste.



### Einkaufsliste 3 Personen

- 300 g frischer Lachs
- ca. 600 Kartoffeln
- 500 g TK Spinat
- 100 g Käse (z. B. Gouda)
- 100 + 100 ml Milch
- ½ TL gekörnte Gemüsebrühe
- 1 TL Curry-Paste
- 2 EL Semmelbrösel
- Thymian, Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung

Zunächst die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit 100 ml Milch aufgießen. Solange mit Wasser auffüllen, bis die Kartoffelscheiben bedeckt sind. Thymian und gekörnte Gemüsebrühe hinzugeben. Die Kartoffeln fast garkochen.

In der Zwischenzeit den Lachs in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Sobald die Kartoffeln fertig sind, in die Auflaufform geben, den aufgetauten Spinat darauf schichten, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Anschließend das Ganze mit dem Lachs bedecken.



100 ml Milch mit den in Stücke geschnittenen Käse und der Curry-Paste aufkochen lassen. Sobald der Käse geschmolzen ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Semmelbrösel hinzugeben. Kurz warten, bis die Brösel die Sauce gebunden haben.

Nun die Sauce als „au Gratin“ über den Lachs geben und das ganze 5 Minuten bei hoher, weitere 20 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze überbacken.

*Et voilà – bon appétit*

Viele weitere Gerichte für die kleine Küche im Camper, Boot oder Tiny-House finden Sie dem Campingkochbuch „**Tiny Kitchen – 111 Rezepte, Tipps & Tricks**“ vom Verlag [travellogs.de](http://travellogs.de) aus der Kollektion „Einraumwohnung“.

