

Rotbarsch-Auflauf mit Käsekruste

Zutaten:

für 1 Person

200g Rotbarschfilet (TK oder frisch)
150g Blattspinat (TK)
100g Doppelrahm-Frischkäse
2 Esslöffel Weißwein
2 Esslöffel Sahne
1/2 Teelöffel Basilikum gerebelt
Salz
Pfeffer
1 kleine Knoblauchzehe
100g gekochten Reis
1 Teelöffel Butter für die Form
30g geriebenen mittelalten Gouda

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Fisch und Spinat antauen lassen. Den Frischkäse mit Weißwein und Sahne glattrühren und mit den Gewürzen einschließlich zerdrückter Knoblauchzehe pikant abschmecken. Kleine Auflaufform ausfetten. Reis, Spinat und Fisch einschichten. Jede Schicht salzen und pfeffern.

Käsesauce darüber gießen und mit Gouda bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten garen.