

## Fisch in cremiger Sahnesauce mit Spinat

- 4 Fischfilets enthäutet
- 2 TL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel + Knoblauch klein gewürfelt
- 150 g getrocknete Tomatenstreifen klein geschwitten
- 420 gnl Sahne
- 3 Tassen Babyspinat
- 50 g geriebener Parmesan Käse
- 1 EL gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Maisstärke

1. Fischfilets in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten und würzen und beiseite stellen
2. Butter in der Pfanne schmelzen und Zwiebel + Knoblauch anbraten, dünsten mit Gemüsebrühe löschen
3. getrocknete Tomaten dazugeben und mit dünsten
4. Sahne dazugeben zum Sieden bringen (nicht kochen lassen) mit Salz, Pfeffer abschmecken
5. Spinatblätter dazugeben und Parmesan dazu bis der Käse geschmolzen ist (event. mit Maismehl binden) etwas köcheln lassen
6. Lachs wieder dazugeben und ziehen lassen und Petersilie <sup>dübel</sup> geben