

# Lachs auf Spinat in Weißweinsauce

## Reicht für

2 Personen

## Zutaten

750 g Blattspinat (tiefgefroren)  
350–400 g Lachsfilet  
1 kleine Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
125 ml trockener Weißwein (z. B. Grauburgunder)  
Salz  
Pfeffer  
Rapsöl oder Sonnenblumenöl

## Zubereitung

Den Spinat 15 Minuten bei 900 Watt in der Mikrowelle garen.

In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken im heißen Öl andünsten.

Die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Weißwein ablöschen.

Den Spinat mit in Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich umrühren.

Die Spinat-Masse in zwei Auflaufformen verteilen.

Die Lachsfilets kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Spinat legen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten lang bei 175° C backen.