

Schollen-Spinat-Röllchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Schollenfilets, 2 Beutel Broccoli-Gratin (Fix), 350 gr Blattspinat (TK), 3 Zehen Knoblauch, 300 ml Sahne, 3-4 Teelöffel körniger Senf, 1 Prise Muskat, 1 Prise Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Spinat im Topf auftauen lassen und gut ausdrücken.

Die Zubereitung:

Schollenfilets salzen und pfeffern. Knoblauch schälen und fein hacken und mit dem Spinat auf den Filets verteilen. Mit Muskat würzen. Fischeisbein aufrollen und mit der Unterseite in eine gut gefettete Auflaufform legen. Broccoli-Gratin mit 300 ml Wasser und der Sahne verrühren, aufkochen und den Senf unterrühren. Sauce über den Fisch verteilen und bei 200 C ca. 25-30 Minuten gratinieren. Dazu Basmati-Reis servieren.