

### Spinat-Knödel mit gebratenem Lachs (4 Portionen)

**Zutaten:**

1 Packung HENGLEIN Seidenknödelteig (= 750 g)  
4 Lachssteaks (à ca. 125 g)  
Zitronenpfeffer  
4 Scheiben Kräuterbutter  
200 g Blattspinat, tiefgekühlt  
50 g geriebener Bergkäse  
100 g Crème fraîche

**Zubereitung:**

Backofen auf 220°C vorheizen. Lachs waschen, trocken tupfen, mit Zitronenpfeffer würzen, mit Kräuterbutterscheiben belegen, in eine backofengeeignete Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 220° C (Gas: Stufe 5, Umluft 200° C) ca. 10-15 Minuten garen. Aus dem Seidenknödelteig kleine Knödel formen und nach Packungsanweisung ca. 7-8 Minuten garen. Spinat in einem Topf erhitzen, mit Käse und Crème fraîche verfeinern, mit den Lachssteaks und Knödeln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

**Pro Portion:**

kJ/kcal: 2214/529  
EW: 32,4 g  
F: 23,8 g  
KH: 46,4 g  
BE: 4

