

# LACHS-KARTOFFELTOPF MIT SPINAT

Heute habe ich das nächste super leichte Rezept für die guten Vorsätze für euch gezaubert – einen Lachs-Kartoffeltopf mit Spinat. Hier treffen viele frische Zutaten in der Pfanne aufeinander, wer möchte kann natürlich auch etwas mehr Kartoffeln nehmen aber ich fand es so genau richtig. Die Kombination aus Lachs und Spinat ist ja ohnehin lecker, aber mit Tomatensauce und Kartoffeln ist es trotzdem eine schöne Abwechslung zu den üblichen Varianten mit Reis oder auf der Pizza. Und um ganz ehrlich zu sein ist es außerdem ein weiteres Rezept mit der vom kleinen Mann heiß geliebten Tomatensauce!



## ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN:

450g Lachsfilet

300g Kartoffeln

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

3 Hand voll frischer Spinat

Pfeffer & Salz

1 Prise Paprikapulver

1 Dose Pizzatomaten

1/2 Zitrone

#### ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Etwas Olivenöl in einer ausreichend großen Pfanne oder einem passenden Topf erhitzen und die Kartoffeln rundum anrösten. Die Zwiebel und den Knoblauch dazu geben und kurz anschwitzen. Das Gemüse mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen.

Die Tomaten in die Pfanne geben und die Dose gut zur Hälfte mit Wasser füllen. Das Wasser einrühren und den Deckel auf die Pfanne legen. Alles kurz aufkochen und ca. 12-15 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln fast gar sind.

Den Lachs in mundgerechte Stücke und den Spinat in Streifen schneiden und alles zusammen kurz in der Tomatensauce gar ziehen lassen.

Den Lachs-Kartoffeltopf mit Spinat mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken und sofort servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!