

# Pangasiusfilet mit Zitronenkruste auf Kartoffel-Spinat-Gratin



## Zutaten (für 2-3 Personen):

- 500 Gramm Pangasiusfilets
- 500 g Kartoffeln (vorw. festkochend)
- 450g Blattspinat (TK)
- Salz
- 1 EL Butter
- 200 g Schlagsahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- Pfeffer, schwarz
- 1 Zitrone
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 3 Scheiben Knäckebrot
- 1 TK-Päckchen 8-Kräuter (Lidl)
- 50 Gramm Pflanzenmargarine

## Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und 5 Minuten in kochendem Salzwasser vorkochen. Spinat ebenfalls kurz vorkochen und gut ausdrücken. Kartoffeln abgießen und mit Spinat in eine flache gefettete Auflaufform schichten. Sahne, Brühe, Salz und Pfeffer verquirlen und darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 Minuten vorgaren.
- Inzwischen Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale fein abreiben, Frucht auspressen. Lauchzwiebeln putzen und in Röllchen schneiden. Knäcke grob zerbröseln, mit Lauchzwiebeln, Zitronenschale, Kräutermischung und Margarine verkneten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Fischfilets waschen, trocken tupfen, leicht salzen und pfeffern. Auf das Gratin setzen, Zitronenmasse darauf verteilen und weitere ca. 20-30 Minuten im Ofen garen.

**Quelle:** Nach einem Rezept von [Lid's Rezeptwelt](#)