

## Florentinische Köstlichkeit

- 1000 g Kartoffeln, gekocht und in Scheiben geschnitten
- 400 g Rotbarschfilet
- 1 P ca. 500 g TK-Spinat
  - 3 große Tomaten (gewürfelt)
  - 1 große Zwiebel (gewürfelt)
  - 1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
- 100 g Gouda (Emmentaler) gerieben
- 2 EL Mehl
- 5 EL Butter
- 1 EL Petersilie
- 0,5 l Milch
- 1 TL Worcestersauce
- Zitronensaft
- Butter zum Ausfetten / Butterflöckchen
- Muskat, Pfeffer, Salz, Fondor

Auflaufform ausfetten, 500 g Kartoffeln einschichten, Rotbarschfilet säubern, säuern und mit Salz und Pfeffer würzen, in Butter gar braten, beiseite stellen. Blattspinat in 1/2 TL Butter dünsten mit Muskat, Salz, Worcestersauce abschmecken auf die Kartoffeln verteilen. Zwiebeln, Knoblauch in Butter andünsten, Tomatenwürfel dazu Salz, Pfeffer, zuletzt die Petersilie dazu. Helle Schwitze herstellen, würzen, etwas köcheln lassen, geriebenen Käse einrühren. Fisch in kleine Stück zerpfücken und auf dem Spinat verteilen. Tomatenmischung darüber geben, sowie die restlichen Kartoffeln. Sauce über den Auflauf gießen, mit Butterflöckchen bedecken. 45 Minuten bei 200 Grad backen.