

Zutaten

- 300 g Nudeln nach Wahl
- 250 ml Kochsahne
- 400 ml Wasser

Gewürze Edelschmaus®:

- 3 TL Tango Argentino
- 1 TL Royales Genuss Salz
- Regenbogenpfeffer

- 2 Lachsfilets, frisch oder aufgetaut, in Würfel (2cm)
- 10 Cocktailtomaten
- 300 g Blattspinat

- Parmesan, gerieben



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Backofen auf **220°C O/U-Hitze** aufheizen.
- Die rohen Nudeln in der Rechteckigen Ofenhexe® verteilen.
- In der Großen Nixe die Kochsahne, das Wasser und die Gewürze vermengen. Sauce über die Nudeln gießen und kurz verrühren, so dass diese an allen Nudeln ist.
- Den Zauberstein auf die Rechteckige Ofenhexe® legen und im Ofen für **20 Minuten** vorgaren.
- In dieser Zeit den Blattspinat blanchieren und ausdrücken. Den Lachs säubern, säuern und leicht salzen (Royales Genuss Salz). Die Tomaten halbieren.
- Die Ofenhexe® aus dem Ofen nehmen, Spinat zu den Nudeln geben und mischen. Die Lachswürfel und die Tomaten darüber verteilen. Deckel wieder auf die Form legen und weitere **15 Minuten** garen.
- Nun den geriebenen Parmesan über die Nudeln geben und für **5 Minuten** ohne Deckel gratinieren.