

## Auflauf mit Kartoffeln und Lachs

5-6 Portionen



900 g Kartoffeln

100 g Zwiebel

250 g Geräucherte Lachs

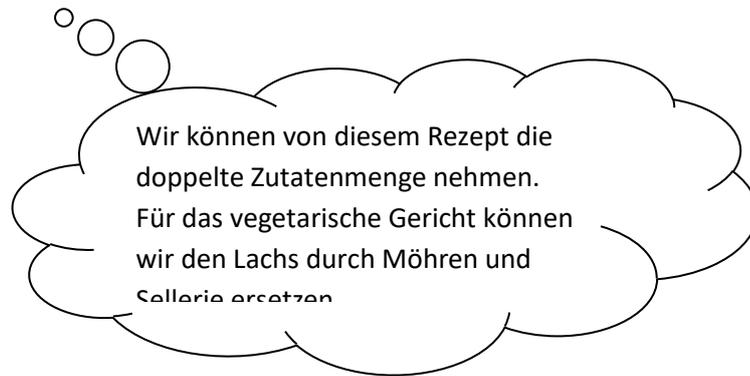
1 DL Dill

400 g Crème Fraîche

1 DL Milch

1 ½ TL Salz

¼ TL Schwarzer oder Weißer Pfeffer gemahlen



Backofen auf 200° vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder raspeln.

Kartoffeln und Lachs in eine ofenfeste Auflaufform verteilen. Dill, Crème Fraîche, Milch und Gewürze dazu fügen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene in ca. 1 Stunde 30 Minuten backen. Am Ende der Backzeit zudecken.

(Wenn man Kartoffel aus der TK benutzt, ist die Garzeit 15 min kürzer.)



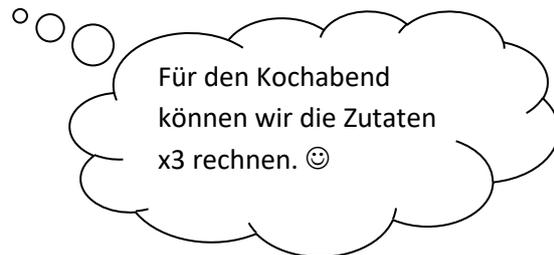
## Spinatsuppe

4 Portionen

50 g	Butter
4 EL (0,6 dl)	Weizenmehl
1 L	Milch
150 g	Spinat (TK)
Prise	Weißer Pfeffer
1 TL	Zucker
1 TL	Salz

Auf die Suppe drauf:

4 Eier, fest gekocht



Butter in einem Topf auslassen, Mehl zugeben und schwitzen lassen, dabei das Mehl mit dem Schneebesen leicht umrühren. Kochen lassen.

Dann langsam (nach und nach) unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen Milch zugeben.

Spinat hinzufügen und langsam kochen lassen, zwischendurch rühren. Mit dem Pürierstab den Spinat klein häckseln.

Am Ende mit Pfeffer, Zucker und Salz abschmecken.

Auf dem Teller verteilen und mit Eiern dekorieren.

## Finnische Pfannkuchen

12 Stück

2 Eier

8 dl Milch

4 dl Weizenmehl

2 TL Packpulver

1 EL Zucker

2 TL Vanillezucker

1 (ungehäuft) TL Salz

75 Gramm Butter



Die Zutaten können verdoppelt werden, so dass wir auf etwa zwei Bleche Teig kommen.

Mehl, Packpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel mischen.

Die Eier leicht verquirlen und die Milch und das Mehlmischung dazu einrühren. Dann die geschmolzene Butter hinzugeben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den flüssigen Teig auf dem Blech verteilen und in den Ofen schieben. Backofen auf 225°C vorheizen. 20-25 Minuten auf untere Schiene backen. Herausholen, wenn die Ränder goldgelb sind.