



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Fischfilet mit Zitronen-Spinat gratiniert

4 Personen

4-8 Fischfilets (ca. 600g) - (Zander, Felchen, Rotzungen)

[Vom Fass Olio extra vergine di Oliva al Limone](#)

Zitronensaft,
Salz

Fischfilets mit Zitronensaft marinieren, würzen

Zitronen-Spinat:

1 Zwiebel gehackt
300g Blattspinat, aufgetaut
1 El Zitronensaft
Salz, Zitronenpfeffer
125 g QimiQ

Zwiebeln in [Vom Fass Olio extra vergine di Oliva al Limone](#) andämpfen. Spinat zugeben, ca. 3 Min. mitdünsten. Spinat mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. QimiQ zugeben, warten bis es flüssig ist.

Gratinform mit [Olivenöl al Limone](#) ausstreichen.
Fischfilet mit Spinat belegen und einrollen. In die Gratinform legen.

2 El Sbrinz oder Parmesan. Käse darüber streuen.
Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad während 15 Min. überbacken. (Ofenmitte)

