



# Feta-Spinat-Lachs

VORBEREITUNG	10 MINUTEN
ZUBEREITUNG	5 MINUTEN
Backzeit	15 MINUTEN
GESAMT	30 MINUTEN

## Für 2 Personen

- 2 Lachsfilets (à ca. 110g)
- 2 EL griechischer Joghurt
- 40g zerkrümelter Light-Feta
- 1 Frühlingszwiebel, in Scheiben
- 120g Spinat, gehackt

## Zubereitung

- Den Ofen auf 175°C vorheizen.
- Griechischen Joghurt mit Feta und Olivenöl mischen, mit einer Gabel zerdrücken und gut verrühren.
- Geschnittene Frühlingszwiebel und gehackten Spinat hinzufügen und gut vermischen.
- Den Lachs von beiden Seiten mit Olivenöl einpinseln und die Zwiebel-Spinat-Mischung gleichmäßig auf den Lachsfilets verteilen. Nutze hierbei einen Pfannenwender, um den Fisch vorsichtig wenden zu können.
- Den Lachs auf ein Backblech legen (ich bevorzuge für Fisch eine Glasform) und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten lang backen.