

FISCH

Lachs-Sahne Gratin

von Sabrina MITTEL

0 min + 0 min 635 kcal 2

Zutaten

FÜR 2 PORTIONEN

200 ml	Rahm
250 g	Lachsfilet
200 ml	Gemüsebouillon
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Speisestärke
2 TL	Tomatenmark
1 St.	Knoblauchzehe
1 St.	Dill

Anleitung

1. Lachs auftauen lassen. Rahm erhitzen und Speisestärke einrühren.
2. Gemüsebouillon langsam hinzufügen und aufkochen.
3. Tomatenmark, Knoblauchzehe, Pfeffer und Dill hinzugeben.
4. Lachs in eine Auflaufform geben und Sauce darübergiessen.
5. Alles in den auf 200°C vorgeheizten Ofen geben und ca. 20-30 Minuten backen. Als Beilage empfehle ich Bandnudeln und Brokkoli.