

FISCH

# Lachs-Sahne Gratin

*von Sabrina* MITTEL

| ZUBEREITUNG | KOCHEN | KALORIEN PRO PORTION | PORTIONEN |
|---|---|---|---|
| 0 min | 0 min | 635 kcal | 1 |

## Zutaten

FÜR 1 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 100 ml | Rahm |
| 130 g | Lachsfilet |
| 100 ml | Gemüsebouillon |
| ½ Prise | Pfeffer |
| ½ EL | Speisestärke |
| 1 TL | Tomatenmark |
| ½ St. | Knoblauchzehe |
| ½ 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.