

FISCH

Lachs-Sahne Gratin

von Sabrina MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	635 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

10000 ml	Rahm
12500 g	Lachsfilet
10000 ml	Gemüsebouillon
50 Prise	Pfeffer
50 EL	Speisestärke
100 TL	Tomatenmark
50 St.	Knoblauchzehe
50 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.