

FISCH

Lachs-Sahne Gratin

von Sabrina MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	635 kcal	20

Zutaten

FÜR 20 PORTIONEN

2000 ml	Rahm
2500 g	Lachsfilet
2000 ml	Gemüsebouillon
10 Prise	Pfeffer
10 EL	Speisestärke
20 TL	Tomatenmark
10 St.	Knoblauchzehe
10 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.