

FISCH

Lachs-Sahne Gratin

von Sabrina MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	635 kcal	3

Zutaten

FÜR 3 PORTIONEN

300 ml	Rahm
380 g	Lachsfilet
300 ml	Gemüsebouillon
1½ Prise	Pfeffer
1½ EL	Speisestärke
3 TL	Tomatenmark
1½ St.	Knoblauchzehe
1½ 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.