

FISCH

Lachs-Sahne Gratin

von Sabrina MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	635 kcal	40

Zutaten

FÜR 40 PORTIONEN

4000 ml	Rahm
5000 g	Lachsfilet
4000 ml	Gemüsebouillon
20 Prise	Pfeffer
20 EL	Speisestärke
40 TL	Tomatenmark
20 St.	Knoblauchzehe
20 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.