

FISCH

Lachs-Sahne Gratin

von Sabrina MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	635 kcal	60

Zutaten

FÜR 60 PORTIONEN

6000 ml	Rahm
7500 g	Lachsfilet
6000 ml	Gemüsebouillon
30 Prise	Pfeffer
30 EL	Speisestärke
60 TL	Tomatenmark
30 St.	Knoblauchzehe
30 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.