

Lachs-Kartoffel-Gratin

1 kg Kartoffeln, festkochend

750 g Lachsfilet ohne Haut

Soße:

300 g Schmand

3 Eier

40 g Milch

30 g Zitronensaft

40 g Sahnemeerrettich

1 geh. TL Dill

1 geh. TL Petersilie

Salz & Pfeffer

Bösel:

30 g Butter

30-40 g Semmelbrösel



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Kartoffeln in Salzwasser **ca. 25 min.** kochen, anschließend pellen und abkühlen lassen.

Lachs sowie Kartoffeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Ofenhexe schichten.
Lachsstücke darüber verteilen.

Alle Zutaten für die Soße miteinander verrühren und über Lachs und Kartoffeln gießen.
(im TM: **25 Sek./Stufe 4**)

Butter in der 25 cm Edeltahl-Pfanne zerlassen und Semmelbrösel darin goldbraun anrösten.

Brösel über den Auflauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene
ca. 25-30 min. überbacken.