Rezept

Brokkoli-Lachs-Gratin

Zutaten für ca. 2 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- ca. 800g Brokkoli
- ca. 300g frischen Lachs
- 1 Bund Dill
- 200 ml Sahne
- 2 – 3 Eier (je nach Größe)
- 120g Käse gerieben
- Salz und Pfeffer
- Frische Zitrone
- 1 EL Gemüsebrühe

Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen zerteilen. In einem Topf mit etwas Salz, Gemüsebrühe die Röschen vor garen und anschließend gut abtropfen lassen.

Den Brokkoli in eine Auflaufform legen, den Lachs abwaschen und in schöne Stücke zerteilen, mit in die Auflaufform geben geben. Nun die Sahne erhitzen und den Käse darin schmelzen, den Dill waschen und fein hacken, mit in die Sauce geben. Die Eier hinzugeben, alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen, einen Spritzer Zitrone zugeben und alles in der Form verteilen. Alles in den Backofen geben und für ca. 30 min. garen. Wer mag kann in den letzten Minuten gern noch etwas Käse überstreuen.

Für den großen Hunger dazu gern eine Portion Nudeln servieren.

Guten Appetit!

KW15_Brokkoli-Lachs-Gratin.pdf