

Lachs Sahne Gratin



Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Lachsfilet

Für die Sahne-Sauce:

- 400 ml Sahne (oder 200 ml Sahne + 200 ml Milch)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL [Dill](#)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 TL Speisestärke (optional, macht die Sauce cremiger)

optional:

- Blattspinat

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Lege das Lachsfilet in eine Auflaufform. Wasche den Blattspinat und verteile ihn auf

dem Fisch.

2. Verrühre die Sahne mit dem Tomatenmark. Presse den Knoblauch hinein. Rühre Salz, Pfeffer, Stärke, Dill und Zitronensaft unter.
3. Verteile die Sahnesauce über dem mit Spinat belegten Fisch.
4. Backe das Lachs-Sahne-Gratin 30 Minuten bei 180 Grad Umluft.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

