

## 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://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

