

Lachs Sahne Sauce

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Lachsfilet
- 200 ml Sahne
- 200 ml [Gemüsebrühe](#)
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle Zwiebel und Knoblauch, schneide sie klein. Würfle das Lachsfilet.
2. Brate Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl in einer tiefen Pfanne an. Gib das Tomatenmark dazu und röste es 2 Minuten mit. Gieße die Brühe und Sahne dazu und koche die Sauce auf. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab und püriere sie.
3. Reduziere die Hitze und gib die Lachswürfel in die Pfanne. Verschließe sie mit einem Deckel. Gare den Lachs bei niedriger Hitze 10 Minuten in der Sauce. Sie sollte dabei nicht richtig kochen.

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

