

Lachsauflauf mit Erdnüssen

Pikanter Auflauf mit Lachs und Erdnüssen nicht nur für die Winterzeit

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g tiefgekühltes Lachsfilet
50 g Erdnusskerne im Honig-
Mantel
500 g Porree (Lauch)
etwa ½ Bund Dill
300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 ½ TL Salz
2 TL Senf
1 EL Zucker
4 EL Weißwein
4 EL Milch

1 Vorbereiten:

Lachs nach Packungsanleitung auftauen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Erdnüsse grob hacken. Porree waschen, in etwa 2 cm breite Ringe schneiden. Dill waschen und fein hacken. Lachs trocken tupfen, in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Crème fraîche mit Gustin, Salz, Senf, Zucker, Weißwein, Milch und Dill verrühren.

3 Porree in eine Auflaufform (etwa 30 x 20 cm) geben. Crème-fraîche-Mischung darübergießen. Lachs gleichmäßig auf dem Porree verteilen. Erdnüsse darüberstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu frisches Baguette.

