

Lachs - Nudel - Auflauf

Kategorien: Auflauf, Nudeln, Fisch, Lachs

Zutaten für: 4 Portionen

750	Gramm	Lachsfilet
250	Gramm	Brokkoli (TK)
125	Gramm	Nudeln
125	Gramm	Creme fraiche
250	ml	Sahne
125	ml	Milch
150	Gramm	Gouda; gerieben
		Salz, Pfeffer

Anleitung:

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen, das Lachsfilet etwas zerteilen, angetauten Brokkoli etwas zerkleinern. Nudeln, Lachsfilet, Brokkoli und die Haelfte vom Kaese in eine flache Auflaufform geben.

Creme fraiche mit Sahne und Milch verruehren, mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Ueber das Lachs-Nudel-Gemisch giessen, mit dem restlichen Kaese bestreuen und bei 190-210°C (Heissluft: 170-190°C) im Backofen auf der ersten Schiene von unten 40-50 Min. goldgelb garen.