Kartoffelauflauf mit Lachs

Der Kartoffelauflauf mit Lachs und Brokkoli ist eine einfache Rezept-Idee und ein schmackhaftes Mittagessen für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

600 g	Kartoffeln (festkochende)
1 Stk.	Brokkoli
1 Stk.	Zwiebel
300 g	Lachsfilet
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	frische Petersilie
250 ml	Schlagobers
100 g	Käse (gerieben)
	Öl

Zubereitung

1. Für den **Kartoffelauflauf mit Lachs** die Kartoffeln zirka 10 Minuten halb gar kochen. Danach etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Brokkoli in Röschen teilen waschen für zirka 4-5 Minuten blanchieren. Mit kaltem Wasser abschrecken. Den Lachs mit Wasser abspülen, salzen und pfeffern und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Öl einfetten.

3. Nun etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln glasig andünsten. Den Lachs zugeben und kurz rundum anbraten. Die Kartoffeln in die Auflaufform geben, Zwiebel, Lachs und Brokkoli zugeben und vermengen. Die fein gehackte Petersilie mit Schlagobers verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Über den Kartoffelauflauf gießen und mit geriebenen Käse bestreuen.

4. Im vorgeheizten Backofen für zirka 20-25 Minuten überbacken.

Unsere Empfehlung [hier bestellen]
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform



Tipp

Zum Kartoffelauflauf mit Lachs einen grünen Blattsalat reichen. Der Auflauf gelingt auch mit anderen Fischfilets deiner Wahl!