

Brokkoli–Lachs Auflauf (Gratin)



Zutaten

Zutat	Menge
Lachsfilet gefroren	3 Stück
Brokkoli	2 Stück
Schinkenwürfel	50 g
Pinienkerne	30 g
Mandeln gehobelt	100 g
Zwiebel	1 Stück
Schlagsahne	200 ml
Schmand	200 ml
Ei	1 Stück
Parmesan gerieben	50 g
Emmentaler gerieben	100 g
Olivensöl mit Kräutern	2 EL
Kümmel, gemahlen	1 Prise
Salz	1 Prise
Pfeffer (frisch gemahlen)	1 Prise

Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 180°C Ober- und Unterhitze. (keine Umluft)
- Eine zusätzliche Auflaufform mit Olivenöl einfetten.
- Brokkoli Stiele abtrennen, schälen, in gabelfertige Stücke bzw. in 3 mm dicke Scheiben schneiden und in die Auflaufform geben. Mit Knoblauch-Olivensöl einpinseln, würzen mit Salz, Pfeffer u. Kümmel und für eine halbe Stunde im Ofen vorbacken.
- Zwiebel hacken, zusammen mit Schinkenwürfeln, Mandeln und Pinienkernen in Pfanne mit Butter anrösten. Erkalten lassen.

- Den übrigen Brokkoli in Röschen teilen, Lachs grob würfeln.
- Mischung aus Sahne, Schmand, Ei und Käse gut verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Etwas Emmentaler für die abschließende Garnierung zurückhalten.
- Auflaufformen mit Olivenöl einpinseln. Die Lachswürfel, die vorgebackenen Brokkoli-Stielanteile, die Röschen und die gerösteten Beilagen aus der Pfanne gleichmäßig verteilen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Ei-Sahne-Käse Mischung gleichmäßig verteilen und mit einer dünnen Lage Emmentaler Reibekäse bestreuen.
- Aufläufe im Ofen für ca. 40 Minuten ausbacken.

Hinweise

- Falls Auflaufformen auf 2 Ofenbleche verteilt werden, diese in unterer und mittlerer Schiene einschieben. Position nach ca. 30 Min tauschen.
- Die Ei-Sahne-Käse Mischung sollte so stocken, daß beim Servieren keine Flüssigkeit am Boden der Auflaufformen übrig ist.