

Lachs-Sahne Gratin mit Zucchini



Rezept für 3 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
KNORR Lachs-Sahne Gratin	1 Pkg.
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	1 Bund
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Lachsfilet	250 g
Zucchini	1 Stk.

Zubereitung:

Die Lachsfilets würzen und in eine flache Auflaufform geben. Die Zucchini schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und dazu legen.

Anschließend die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und darauf geben.

Den Beutelinhalt "Knorr Lachs-Sahne Gratin" mit Schlagobers anrühren und diese Sauce gleichmäßig über das Lachsfilet gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (175°C bei Heißluft) ca. 25-35 Minuten garen lassen.

Mit Reis servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1178-Lachs-Sahne-Gratin-mit-Zucchini.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at