
Lachs-Sahne Gratin mit Tortellini

Lachs-Auflauf mit Pasta

von Peter Witt



© Bild & Rezeptidee von Peter Witt - Fudii.online

Vorbereitung: 20 Min. | **Koch-/Backzeit:** 20 Min. | **Gesamt:** 40 Min.

Zutaten:

500 g Tortellini
300 ml Sahne
50 ml Milch
100 g Kräuter-Frischkäse
150 g Lachs
75 g Emmentaler, geriebener
1 Mozzarella-Kugel
0.5 Zitrone, den Saft davon
1 geh. EL Mehl
2 geh. EL Butter
Kräuter der Provence
Salz und Pfeffer
etwas Muskat
1 Prise(n) Zucker

Ausserdem:

Auflaufform bzw. Ofenhexe

Zubereitung:

Tortellini in Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Danach abtropfen lassen und in einer gefetteten Auflaufform gleichmäßig verteilen.

Butter im Topf zerlassen und mit dem Mehl zu einer Mehlschwitze rühren.

Sobald keine Klumpen vom Mehl mehr zu sehen sind mit Sahne, Milch und Frischkäse aufgießen und kurz aufkochen lassen.

Lachsfilet in mundgerechte Würfel schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

Den Topf vom Herd nehmen und den Lachs darin für etwa 2 Minuten ziehen lassen. Mit den Kräutern, Salz und Pfeffer, Muskat und der Prise Salz abschmecken und danach gleichmäßig auf den Nudeln verteilen. Dabei etwas durchmischen bzw. unterheben, damit die Pasta mit der Soße bedeckt ist.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Lachs-Nudel Gratin mit geriebenen Käse bestreuen und mit den Mozzarellascheiben belegen.

Lachs-Auflauf im vorgeheizten Backofen für 15 - 20 Minuten goldbraun backen. Fertig.

