



Gratiniertes Lachsfilet

Zubereitung

Das Lachsfilet in eine Auflaufform legen. Die übrigen Zutaten verrühren, abschmecken und über den Fisch gießen. Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C für 15 Minuten überbacken. Nach Belieben können Sie zum Lachsfilet Zitronenscheiben servieren.

Wenn sie tiefgekühlten Lachs verwenden, erhöht sich die Backzeit um etwa 5-10 Minuten.

Tipp

Vor dem Servieren mit frischem Dill garnieren.
Dazu empfehlen wir Basmatireis und einen knackigen Salat.

Hauptgericht

Level



1



25 Min.

Zutaten

50 ml	Fresubin® 2 KCAL Drink Neutral*
150 g	Lachs, frisch oder TK
30 ml	Sahne 30 % (3 EL)
20 g	Emmentaler gerieben 45 % Fett i.Tr.
Dill (fein geschnitten), Salz, Pfeffer	

Nährwerte pro Lachsfilet

Energie	537 kcal
Eiweiß	41 g
Fett	36 g
Kohlenhydrate	12 g