

Räucherlachs-Auflauf

2006-10-27 16:47:07

Einfacher und schneller Auflauf aus Kartoffeln und Lachs. Einfach noch einen frischen Salat dazu – fertig ist eine preiswerte Mahlzeit.

für 2 Personen:

200g Räucherlachs in Scheiben
400g festkochende Kartoffeln
400g süße Sahne
2 EL saure Sahne
frischer Dill – gehackt
Pfeffer aus der Mühle
Salz

1|Kartoffeln kochen, so dass sie noch fest sind, abkühlen lassen und in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Räucherlachs und dem grob gehackten Dill abwechselnd schichtweise in eine leicht gefettete Auflaufform schichten, dabei mit je einer Schicht Kartoffeln beginnen und abschließen. Die Kartoffelschichten pfeffern und sparsam salzen. Süße und saure Sahne verquirlen und darüber gießen. Es muss genügend Flüssigkeit vorhanden sein, so dass auch die oberste Kartoffellage erreicht wird (ggf. mit etwas Milch auffüllen).

2| Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad zum Kochen bringen und das Ganze ca. 10 – 15 Minuten kochen lassen.