

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer aus der Mitkoch-Show, immer sonntags von 9-13 Uhr.

Kartoffel-Lachs-Gratin mit Dillcreme

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 500 g Lachsfilet | 2 Knoblauchzehen |
| 1 Bund Dill | Salt, Pfeffer, Muskatnuss |
| 1 Becher Schlagsahne | 4 Tomaten |
| 800 g Kartoffeln | 50 g Butter |

Zubereitung:

Schälen Sie Kartoffeln und schneiden die in gleichmäßige Scheiben.

Reiben Sie eine große Auflaufform mit einer halbierten Knoblauchzehe aus und fetten die mit Butter ein. Schichten Sie die Kartoffelscheiben in die Auflaufform, jede Lage mit Salz, etwas Muskat Nuss und Pfeffer würzen.

Hacken Sie frischen Dill und vermischen die mit der Schlagsahne.

Verteilen Sie die Dillsahne gleichmäßig auf den Kartoffeln.

Stellen sie die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen bei 180°,

nach 20 Minuten verteilen Sie in Würfel geschnittenen Lachs und Tomatenecken auf dem Gratin und backen den Lachs-Gratin mit Dillcreme weitere 12 Minuten.