

## Lachsfilet mit Kartoffeln aus der runden Stoneware (Kuchenform) von Pampered Chef®



*Hier seht Ihr die runde Stoneware Kuchenform von Pampered Chef® - Heute gibt es Lachsfilet mit Kartoffeln*

### **Zutaten:**

2 Lachsfilet (leicht angetaut)

300 g Kartoffeln vorgekocht

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

250 g Sahne

1 Becher Schmand

2 EL Ajvar mild

2 EL Tomatenmark

1 EL Speisestärke

1 TL Zitronengras gemahlen

1,5 TL Salz

Pfeffer nach Belieben

2 TL Italienische Kräuter

100 g Parmesan Käse

### **Zubereitung:**

Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die Runde Stoneware Form legen

Paprikas waschen und in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben

In einer Schüssel nun die Sahne mit dem Schmand vermischen und Ajvar, Tomatenmark, Speisestärke und die Gewürze hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren

Die Sauce über die Kartoffeln und Paprika gießen und darauf die gewürzten Lachsfilet legen (würze deine Filets nach deinem Belieben)

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 30 Minuten garen.

Nach 20 Minuten den geriebenen Parmesankäse darüber streuen und weiter garen lassen bis es goldgelb gebacken ist.

Ich wünsche guten Appetit und gutes Gelingen

Martina Ziehl mit Pampered Chef®