

Lachsauflauf aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



All in One Menü aus dem Ofenmeister von Pampered Chef® - Lachsauflauf mit Gemüse, Spätzle und Käsesauce

Zutaten:

3-4 Lachsfilets

500 g Tiefkühlgemüse „Gemüsepfanne französischer Art mit Kräutern der Provence“

500 g Spätzle entweder selbst gemacht oder aus dem Kühlregal

110 g Bergkäse

200 g Milch

200 g Schmand

15 g Tomatenmark

2 TL Fisch & Scampi Gewürz von Ankerkraut *unbezahlte Werbung

1 TL Salz

20 g Weizenmehl Type 405

Zubereitung:

Gemüse und Lachs (wenn gefroren) antauen lassen.

Gemüse in den Ofenmeister von Pampered Chef® geben

Darauf gibst du die Spätzle und obendrauf legst du die Lachsfilets

Deckel auflegen und in den **KALTEN!!** Backofen stellen.

230°C einstellen/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 50 Minuten

In der Zwischenzeit bereitest du die Käsesauce im Thermomix® zu.

Dazu den Bergkäse in Stücke in den Mixtopf geben und **15 Sekunden/Stufe 5** klein häckseln

Nun die restlichen Zutaten, Milch, Schmand, Tomatenmark, Gewürze und Mehl in den Mixtopf geben

4 Minuten/100°C/Stufe 4 köcheln

Die noch warme Käsesauce gießt du nach ca. 40 Minuten über den Lachs und gibst das Ganze die restlich verbleibende Zeit ohne Deckel wieder in den Backofen.

Ich wünsche dir einen guten Appetit

Deine Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Weitere Rezeptideen findest du hier:

<https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/>

Kennst du schon meine Rezeptheft GenussZone?

<http://martinaziehl.de/>