

Lachs-Spargel-Gratin aus der Ofenhexe® mit Reis aus dem kleinen Zaubermeister Lily



Spargel-Lachs-Gratin aus der rechteckigen großen Ofenhexe® mit Reis aus dem kleinen Zaubermeister Lily

Zutaten Lachs-Spargel-Gratin:

1 kg geschälter, gewaschener und in Rauten geschnittener weißer Spargel

6 Lachsfilets

2 EL Tomatenmark

1 weiße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bund frischer Dill

250 g Sahne

2 Packungen Sauce Hollandaise (Tetra Pack)

250 g Gouda

Zubereitung Lachs-Spargel-Gratin:

Die Zwiebel in Streifen schneiden und in die Ofenhexe® legen.

Spargel obendrüber geben und verteilen.

Nun die Lachsfilets von beiden Seiten salzen und pfeffern und auf die Spargel legen.

Den Dill fein hacken und einen Teil auf dem Lachs verteilen.

Nun die Sauce in der großen Nixe von Pampered Chef® anrühren – dazu die Sahne, Hollandaise, gepresste Knoblauchzehe und Tomatenmark verquirlen und über den Lachs gießen.

Restlichen Dill darauf verteilen.

Mit der groben Microplane® Reibe reibst du nun den Gouda und gibst diesen über die Sauce.

Zutaten Reis:

4 Tassen Reis

5 Tassen Wasser

1 Würfel Gemüsebrühe

Zubereitung Reis:

Reis, Wasser und Gemüsebrühwürfel in den kleinen Zaubermeister Lily einfüllen – Deckel auflegen und mit der Ofenhexe® zusammen nebeneinander in den Backofen stellen.

Dein Backofen auf 210°C/Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 42 Minuten das Menü garen.

Ich wünsche dir viel Freude mit meinem Rezept und guten Appetit.

Dieses Rezept habe ich verfilmt und in YouTube eingestellt:

<https://www.youtube.com/watch?v=w9pjMyz57kY>

Pampered Chef Onlineshop von Martina – www.pamperedchef.eu/ziehl

Diese Pampered Chef® Produkte kamen bei diesem Rezept zur Anwendung:

Rechteckige große Ofenhexe®

Kleiner Zaubermeister Lily

Kuchengitter mit Füßen

Teigunterlage

Große Nixe

Schneebesen

Silikonhandschuhe Packs An!

Knoblauchpresse