



Lachsgratin

Zubereitung

Nudeln bissfest kochen. Lachs zerkleinert mit Schalotten in Öl andünsten, Zitronensaft dazu, mit Brühe oder Weißwein ablöschen.

Kirschtomaten zerkleinern.

Alles in eine Auflaufform geben und mit Sahne übergießen.

Mit geriebenem Käse bestreuen und 15 Minuten in den Ofen.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Lars Pätzold.

Zutaten

BONA Pflanzenöl

250g Lachs

Schalotten

Kirschtomaten

Zitronensaft oder Zitronenschale

300g Nudeln

Schlagobers

1 Schuss Weißwein, etwas Boullion

150g geriebenen Käse