



## LACHS-SAHNE-GRATIN

von Viviane Klein

### ZUTATEN

400 g Lachsfilet  
400 g Sahne  
2 TL Garten Glück\*  
2 TL Hot Dance\* (alternativ 0,5-1 TL Mucho Pikante)  
1 TL Knobi Genuss Salz\*  
etwas Speisestärke

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Lachsfilets in eine Auflaufform legen.

Die Sahne mit Garten Glück, Hot Dance, Knobi Genuss Salz und etwas Speisestärke für die Bindung verrühren.

Die Sauce über den Lachs geben und im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen.

Als Beilage passen sehr gut Nudeln nach Wahl und ein grüner Salat.



\*Edelschmaus Originalprodukt