

Gratinierter Lachs–Auflauf

Menge: für 2 Personen

Zutaten: 200g Reis
250g Lachsfilet
3 Tomaten (ca. 300g)
40g grünes Pesto
400ml Gemüsebrühe
2 EL ÖL
2EL Mehl
200ml trockener Weißwein
Salz, Pfeffer
Fett für die Auflaufform

Zubereitung: Den Reis in der Gemüsebrühe bißfest kochen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Lachsfilets in 1 cm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Reis mit dem Pesto mischen und in zwei gefettete Auflaufformen verteilen.

Mit den Tomaten und dem Fisch belegen.

Da Öl in einer kleinen Pfanne heiß werden lassen und mit dem Mehl zu einer zähen Masse verrühren. Mit dem Weißwein ablöschen und den Auflauf damit übergießen.

Den Auflauf im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Umluft: 175°C, Ober– und Unterhitze: 200°C, Gas: Stufe 2