

# Kochen mit Klaus

## Lachs auf Kartoffeln & grünem Spargel

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,2 kg kleine neue Kartoffeln, 3 Zwiebeln, 1 kg grüner Spargel, Salz,
- 1 EL Zitronensaft, Pfeffer, getr. Rosmarin, Olivenöl, 700 g TK-Lachs,
- 5 Blätter Bärlauch, TK-Basilikum, Schnittlauch & Petersilie,
- 200 g Crème fraîche, 2-3 EL Bärlauchbutter

### Zubereitung:

1. Lachs auftauen lassen. Spargel schälen, unteres Drittel schälen, Enden abschneiden u. in Stücke scheiden. Mit etwas Zitronensaft ca. 8 Min. in Salzwasser kochen. 3 Min. vor Ende die Spitzen zugeben.



2. Kartoffeln gründlich waschen u. längs vierteln. Zwiebeln abziehen u. achteln. Alles mit 8 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin vermischen, 20 Min. ziehen lassen u. auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 45 Min. garen.



3. Spargel unter die Kartoffeln heben, Lachs mit Bärlauchbutterflocken belegt auf die Kartoffeln geben u. im Ofen weitere 25 Min. garen.



4. Bärlauch waschen, klein hacken u. mit den Kräutern u. Crème fraîche vermischen, mit Salz, Pfeffer u. etwas Zitronensaft abschmecken. Lachs in Stücke teilen, mit Kartoffeln, Spargel u. Dip servieren.

*Tipp des Chaoten: Sehr lecker, unbedingt ausprobieren!*



Erstellt von Klaus am 18.04.2014