

Kochen mit Klaus

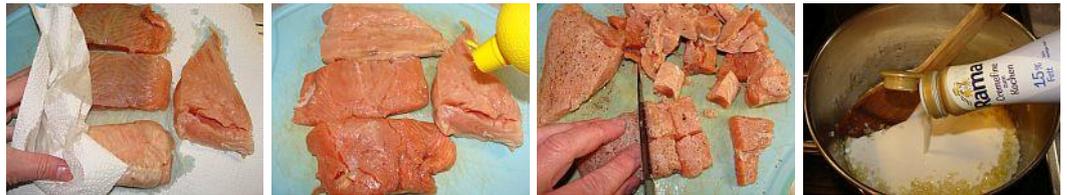
Lachs-Cappelletti-Gratin in Sahnesauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g TK-Wildlachs, Zitronensaft, 1 Zwiebel, 1 Knobzehe, Pfeffer,
- Salz, 250 ml Cremefine, 250 ml Milch, 50 ml Weißwein, 1 EL TK-Dill,
- 2 Pck. Fix f. Lachs-Sahne Gratin, Butter, 150 g TK- Erbsen,
- 500 g Cappelletti mit Ricotta-Basilikum-Füllung, 200 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Lachs auftauen, waschen, trocknen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern u. mittel würfeln. Zwiebel, Knobi abziehen, fein würfeln.



2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten, mit Cremefine u. Milch ablöschen. Fix einrühren u. unter Rühren aufkochen, mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer würzen, Dill u. Erbsen unterheben.



3. Nudeln u. Lachs vorsichtig unterheben u. alles in eine Auflaufform geben. Mit Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 25 Min. gratinieren.



Tipps des Chaoten: Mit einem Feldsalat genießen.

