# Kochen mit Klausi

## Wildlachs-Garnelen-Sahnegratin

### Zutaten: (Für 3 Personen)

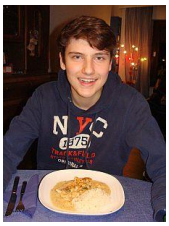
- 375 g TK-Wildlachs, Salz, Pfeffer, 200 g Partygarnelen, 1 kl. Zwiebel,
- 1 Knobizehe, 250 ml Cremefine, 120 ml Milch, 80 ml Weißwein,
- 2 Pck. Fix f. Lachs-Sahne Gratin, 1-2 EL TK-Dill, Zitronensaft, Butter
- frischer Schnittlauch nach Belieben

### Zubereitung:

1. Lachs auftauen, waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

2. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten u. in einer Auflaufform verteilen. Lachs hinein legen. Garnelen auf dem Lachs verteilen.

3. Cremefine, Milch u. Wein in eine Schüssel geben, Fix einrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen, den Dill u. Schnittlauch unterheben. Sauce über den Lachs gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 20-25 Min. gratinieren.



*Tipp des Chaoten: Mit breiten Bandnudeln oder Reis genießen.*

***Erstellt von Klausi am 17.02.2017***