

Chicorée-Auflauf mit Lachs

Für 3 Portionen

500 g Chicorée 250 g Lachsfilet 200 ml Sahne
2 Knoblauchzehen, gehackt 4 EL Olivenöl 1 EL Dill, gehackt
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

Chicoree putzen, waschen, halbieren und in eine ausreichend große, feuerfeste Form legen. Mit Olivenöl übergießen und in den vorgeheizten Backofen stellen. Ca. 15 Minuten backen, bis der Chicorée angebräunt ist.

In der Zwischenzeit das Lachsfilet waschen, trocknen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Sahne mit Knoblauch, Dill, Salz und Pfeffer vermischen, Lachs dazugeben.

Nach 15 Minuten Backzeit die Lachs-Sahne-Mischung auf den Chicoree geben und weitere 15 Minuten backen, bis der Lachs angebräunt ist.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Bandnudeln.

NN am 12. März 2024