

Blumenkohl-Kartoffel- Auflauf mit Lachs

Aus unserer rechteckigen Ofenhexe

Vorbereitungszeit 30 Min | Backzeit 30 Min



So wird's gemacht:

Käse in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.

Wasser in Mixtopf geben und Gareinsatz einhängen.

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in den Gareinsatz geben und etwas salzen. Blumenkohl in Röschen teilen, in den Varoma geben, etwas salzen und 25 Min/Varoma/Stufe 1 garen.

In der Zwischenzeit Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und Lachs in Würfel schneiden.

Blumenkohl, Kartoffeln und Lachs in die rechteckige Ofenhexe geben.

Garflüssigkeit, Cremefine zum Kochen, Suppenpulver, Mehl, Salz, Pfeffer und Dill in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 vermischen.

Soße über die Blumenkohl-Kartoffel-Lachsmischung gießen, mit Käse bestreuen und 30 Min bei Umluft im Backofen garen.

Blumenkohl-Kartoffelaufbau mit Lachs auf Teller verteilen und servieren.

ZUTATEN: für 4 Personen

- 100 g Käse
- 500 g Wasser
- 500 g Kartoffeln
- 1 Blumenkohl
- Salz
- 500 g Lachs
- 250 g Cremefine z. Kochen
- 2 EL Suppenpulver
- 30 g Mehl
- Salz, Pfeffer
- 5 Stängel Dill

Gutes Gelingen, Deine Melli