

# Lachs-Auflauf

## Für 4 Personen

4 Lachsfilets	2 Stück Porree	1 Becher Sahne
1/2 Päck. Kräuterfrischkäse	Salz, Pfeffer	frische Kräuter
geriebenen Käse	Garnelen	

Den Lachs säubern, mit etwas Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.

Die Porreestangen säubern, in Ringe schneiden und waschen. Gut abtropfen lassen.

Den Kräuterfrischkäse in die Sahne rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Frische, gehackte Kräuter dazu geben.

Den Lachs in eine Auflaufform legen, den Porree darüber verteilen und mit der Kräutersahne angießen. Nach Geschmack mit geriebenem Käse bestreuen.

Den Auflauf für 25 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

Wer mag, kann noch Krabben oder Garnelen auf den Porree legen. Man kann auch nach dem gratinieren frische Krabben auf dem Gratin verteilen oder, wie ich es mag, frisch gebratene Garnelen darauf legen.

Dazu schmeckt alles was aus Kartoffeln ist.

NN am 07. Februar 2012