

Nudel-Auflauf mit Lachs und Sahne

Für 4 Portionen

300 g Pasta	300 g Lachs	200 ml Sahne
150 ml Milch	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
150 g gerieb. Käse	Zitronensaft	Salz, Pfeffer
Senf (optional)	Kräuter	Olivenöl
1 EL Mehl		

Setze einen großen Topf mit Wasser auf, salze es gut und koche die Pasta nach Packungsanweisung al dente. Gieße sie ab und stelle sie beiseite.

Erhitze das Olivenöl oder die Butter in einer Pfanne und brate den Lachs darin von beiden Seiten für 3-4 Minuten an, bis er durchgegart ist. Wenn du geräucherten Lachs verwendest, kannst du diesen Schritt überspringen und den Lachs einfach in Stücke schneiden.

Lass den Lachs kurz abkühlen und zerteile ihn in kleine Stücke oder Flocken.

In der gleichen Pfanne gib noch etwas Öl hinzu und brate die Zwiebel und den Knoblauch für 2-3 Minuten an, bis sie weich und goldbraun sind.

Streue das Mehl darüber und rühre es gut ein, damit es nicht klumpt.

Lass es für eine weitere Minute anbraten, um eine Mehlschwitze zu bilden.

Gieße nun langsam die Sahne und Milch unter ständigem Rühren dazu, bis die Soße leicht andickt. Schmecke sie mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.

Füge geriebenen Käse und Senf (falls verwendet) hinzu und rühre, bis der Käse geschmolzen und die Sauce schön cremig ist.

Gib die gekochte Pasta, den Lachs und die Sahnesoße in eine große Auflaufform und vermische alles gut.

Stelle die Form in den vorgeheizten Ofen (180°C Umluft) und backe den Auflauf für 20-25 Minuten, bis er goldbraun und die Oberseite knusprig ist.

Nimm den Auflauf aus dem Ofen, garniere ihn mit frischen Kräutern und serviere ihn sofort.

NN am 09. September 2026