

## Blumenkohlgratin mit Lachs



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

BACKEN: ca. 20 Minuten

FÜR 4 Personen

Gratinform von ca. 30×20 cm

Wenig Butter für die Form  
800 g Blumenkohl, in Röschen  
350 g Lachsfilet, in Würfeln  
100 g Crème fraîche  
1 dl Vollrahm, steif geschlagen  
2 Eigelb  
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
Salz, Pfeffer  
30 g Panko oder Paniermehl  
20 g Butter  
Salz  
½ Bund Dill, gezupft

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### ZUBEREITEN

Blumenkohl in siedendem Salzwasser 5–7 Minuten knapp weich kochen, abgiessen. Blumenkohl mit Lachswürfeln in die vorbereitete Form füllen. Crème fraîche mit Schlagrahm, Eigelb und Zitronenschale mischen, würzen. Masse über den Blumenkohl und den Lachs verteilen. Panko in der Butter unter Rühren in einer Bratpfanne knusprig braten, salzen, beiseite stellen.

#### BACKEN

In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten überbacken. Mit Dill und Panko bestreuen.