

Kartoffel-Lachsauflauf

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln

400 g Lachsfilet

4 Eier

300 ml Milch

1 1/2 Bund Dill

100 g Butter

Salz

Pfeffer

1/2 TL Senfkörner

Zubereitung:

1. Kartoffeln ca. 10 Min. mit Schale in Salzwasser kochen.
2. Lachsfilet ohne Haut längs halbieren und quer in 0,5 cm Streifen schneiden.
3. Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Auflaufform fetten. Abwechselnd Kartoffeln und Lachs einschichten. Kartoffeln salzen und mit den Senfkörnern bestreuen.
5. Eier und Milch verrühren, salzen und pfeffern. In die Form gießen und bei 200 °C Umluft ca. 40 Min. garen.
6. Nach der Garzeit den Auflauf noch weiter 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Währenddessen die Butter schmelzen und den Dill einrühren. Die Buttersoße am Tisch zum Auflauf dazu reichen.