



Lachs mit Kartoffeln und Paprika

Backofen: 230° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 30 min
Zubehör: runde Stoneware

Zutaten:

4-5 Lachsfilets
300 g Kartoffeln
1 Paprika
1 Becher Sahne
1 Becher Schmand
50 ml Milch
2 EL mildes Ajvar
2 EL Tomatenmark
1 EL Speisestärke
1 TL Salz
1 TL Kräutersalz
mehrere Prisen Pfeffer
2 TL ital. Kräuter
100 g Parmesan

Zubereitung:

Kartoffeln vorkochen.
Parmesan reiben und beiseite stellen.

Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die runde Stoneware legen.

Paprika waschen. In Streifen schneiden und auf den Kartoffeln verteilen.

In einer Schüssel Sahne, Schmand und Milch mit einem Schneebesen verrühren.

Ajvar, Tomatenmark, Speisestärke und Gewürze / Kräuter zufügen und alles gut verrühren.

Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Soße über Kartoffeln und Paprika gleichmäßig verteilen.

Lachsfilets trockentupfen, auf die Soße legen und nach Geschmack würzen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 20 min garen.

Dann geriebenen Parmesan über den Fisch streuen und weitere ca. 10 min goldbraun überbacken.

