

## Lachsauflauf vom Blech

Zutaten für 4 Personen

4 Lachstranchen (pro Tranche ca. 150g)  
600 g Kartoffeln  
300 g Porree  
600 g Brokkoli  
300 g Kirschtomaten  
100 g Parmesankäse  
150 ml Milch  
25 g Semmelbrösel  
1 Becher Kräuterfrischkäse  
(Bresso oder Kräuter der Provence)  
250 g Schmand  
25 g Butter  
3 Stiele Basilikum, Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. garen, abgießen, abschrecken und die Schale abziehen, dann in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und in breitere Ringe schneiden. Brokkoli putzen, waschen und die Rösschen von den Stielen schneiden. Tomaten waschen.

Den Lachs trocken tupfen und würzen. Dann alle Zutaten sortiert in breiten Streifen auf ein Backblech geben.

Parmesan fein reiben und die Hälfte davon mit den Semmelbröseln mischen.

## Zubereitung

Für den Guss den Frischkäse, Schmand, 50 g Parmesan und die Milch miteinander verrühren. Dann kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Anschließend die Semmelbrösel-Parmesanmischung darüber streuen und zum Schluss die Butter in Flöckchen darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 25 Min. backen.

Basilikum waschen, trocknen, von den Stielen zupfen und über den fertigen Auflauf geben. Man kann auch noch mit Zitronenschnitzen garniert anrichten.

**Guten Appetit!**