

Lachsfilet überbacken

Studentenessen irgendwann im Jahr 2000
bei Ute & Ralf

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 12 Portionen

12 Lachsfilets, je 125 g
12 Scheiben Räucherlachs
250 g milder Schinkenspeck
2 Zwiebeln
400 g Schmand
200 g Butter
Pfeffer
1 EL Dill
1 EL Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Das Lachsfilet mit dem Räucherlachs umwickeln. Auf ein gefettetes Backblech legen.
2. Den Schinkenspeck klein schneiden. Zwiebeln würfeln. Mit Schmand, Butter und Pfeffer pürieren.
3. Zusammen mit dem gehackten Dill und der gehackten Petersilie auf den Lachs geben.
4. Im Backofen bei 200°C, Umluft 180°C in ca. 15 Minuten garen.