

Rahmkartoffeln mit Lachswürfeln, Shrimps und kleinem Gemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der appetitlich bunte Auflauf, hier schnell und unkompliziert zubereitet.

Zutaten

- 250 g Lachsfilet, ohne Haut, küchenfertig
- 125 g Shrimpsfleisch
- 600 g geschälte Kartoffeln in Scheiben
- 1 kl. Bund Frühlingszwiebeln, geputzt
- 6 - 8 Kirschtomaten
- 1 Knolle Boccoli
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 2 Schalotten, gewürfelt
- Etwas Milch
- Etwas Mehl
- Etwas Butter
- 1 Becher Crème fraîche
- 10-40g geraspelter Gouda
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Broccoli putzen und in Röschen schneiden, in Salzwasser

Schritt3

"al dente" blanchieren, abkühlen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Schritt4

Den Lachs in Würfel schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln,

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln, mit etwas Butter glasig anschwitzen. Die Kartoffelscheiben und Frühlingszwiebeln in feinen Ringen dazu geben, mit Salz, Pfeffer, Cayenne und etwas geriebener Muskatnuss würzen. Mit Milch bedecken und leise

Schritt7

ca.15 min. weich köcheln.

Schritt8

Die Lachswürfel dazu geben und bei geschlossenem Deckel weitere 4 - 5 Minuten garen. Dann folgen die Shrimps, sowie die halbierten Kirschtomaten.

Schritt9

Alles auf eine ausreichend große feuerfeste „Gratinschale “ leeren und mit dem Gouda gleichmäßig bestreuen.

Schritt10

Bei 180° - 200° C Oberhitze für ca. 10 - 12 min. appetitlich braun überbacken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

In der feuerfesten Gratinform servieren, ev. zusätzlich einen bunten Saisonsalat und ein Glas trockenen Weißwein dazu reichen

Schritt13

.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** auflauf, einfach, gesund, schnell, stimmig, ür jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rahmkartoffeln-mit-lachswuerfeln-shrimps-und-kleinem->

gemuese/