

Rezept

Lachsfilets auf Nudelgratin

Ein Rezept von Lachsfilets auf Nudelgratin, am 20.04.2024

Zutaten

300 g Bandnudeln (ersatzweise Makkaroni)	Salz
1 gelbe Paprikaschote	1 Zucchini (ca. 200 g)
300 g Tomaten	250 g Mozzarella
1 unbehandelte Zitrone	1 Bund Basilikum
4 Lachsfilets (je ca. 180 g)	1 EL mittelscharfer Senf
Pfeffer	1 EL Butter
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und würfeln. Zucchini und Tomaten waschen, würfeln. Mozzarella klein schneiden.
2. Die Zitrone waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, eine Hälfte auspressen. Basilikumblättchen abzupfen, ein paar beiseite legen, die übrigen in Streifen schneiden.
3. Fischfilets kalt abspülen und trockentupfen. Zitronenschale mit Basilikumstreifen und Senf verrühren. Fischfilets salzen, pfeffern, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Senfcreme einstreichen.
4. Ofen auf 180° vorheizen. Bratform einfetten. Nudeln mit Gemüse und Mozzarella mischen, salzen und pfeffern. In der Form verteilen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Fischfilets darauf verteilen, mit der übrigen Butter belegen, weitere 10 Min. backen. Mit Basilikumblättchen bestreuen.