Rezept

Nudelgratin mit Lachs und Mangold

Ein Rezept von Nudelgratin mit Lachs und Mangold, am 25.04.2024

Zutaten

	Salz
500 g	Mangold
2 EL	Butter
1 EL	Mehl
	Pfeffer
4 Stück	Lachsfilet (à 125-150 g)
	breite ofenfeste Form
250 g	breite Bandnudeln
1	Zwiebel
1 EL	Apfel- oder Weißweinessig
1/4 l	Gemüsebrühe
	Muskatnuss
150 g	Raclettekäse in Scheiben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. 2-3 l Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin nach Packungsangabe nur gerade eben bissfest garen.

2. Inzwischen den Mangold waschen und putzen. Stiele und Grün voneinander trennen. Die Stiele in schmale und das Grün in etwas breitere Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. In einem Topf die Butter zerlassen, die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Die Mangoldstiele dazugeben, den Essig angießen. Alles 2 Min. unter Rühren garen. Dann das Mehl darüberstäuben und die Gemüsebrühe angießen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen und die Mangoldblätter dazugeben. Alles 2-3 Min. unter Rühren kochen lassen.

4. Die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte davon in die Form geben. Den Mangold abschmecken, die Hälfte davon auf die Nudeln geben. Die Lachsfilets in dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Mangold legen. Mit dem restlichen Mangold und dann mit den übrigen Nudeln abdecken.

5. Die Käsescheiben obenauf geben, alles im vorgeheizten Ofen (unten) ca. 20 Min. überbacken.