

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Kürbis – Fisch – Gratin

1,2kg Kürbisfleisch  
1,2kg Kartoffeln  
250g Crème fraîche  
500ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer

750g Lachsfilet  
6 TL körniger Senf  
4 Eier  
1 Bund Dill

Kürbisfleisch und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.  
Eier und Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dillspitzen fein schneiden und die Hälfte davon unter die Masse rühren. Kürbis- und Kartoffelscheiben in eine große flache Auflaufform schichten. Die Gussmasse darüber gießen und mit Alufolie zudecken. Die Form auf dem Rost in den Ofen schieben und bei 180°C etwa 50 Min. garen. In der Zwischenzeit Lachsfilet in etwa 18 gleich große Streifen schneiden, diese mit Senf bestreichen und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Alufolie entfernen. Die Lachsstreifen auf das Gratin legen und Crème fraîche darauf verteilen und das Gratin bei etwa 200°C weitere 10 Min. backen.

Mit Dill bestreuen, fertig!

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)