

## Lachs (Kabeljau) Kartoffel Gratin

4 Portionen	
800 gr.	Kartoffeln
1,2 kg	Blumenkohlröschen (frisch oder TK)
500 ml	Gemüsebrühe (2 Teel. Instantbrühe)
500 gr.	Lachs (Kabeljau)
$\frac{1}{2}$	Zitrone
50 gr.	geriebener Käse
2 Essl.	gehackte Petersilie (frisch oder TK)
Gewürze	Salz, Muskatnuss

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 10 Minuten vorgaren. Blumenkohlröschen in Brühe ca. 5 Minuten vorgaren. Lachs abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten und würfeln.

Kartoffelscheiben abgießen und in einer Auflaufform geben. Lachswürfel darauf verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Backofen auf 180 C (Umluft 160C) vorheizen. Blumenkohlröschen abgießen, dabei 200 ml Brühe abmessen. 300 gr. Blumenkohlröschen zur Seite stellen, den Rest in die Auflaufform geben.

Restliche Blumenkohlröschen in aufgefangener Brühe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sauce über den Auflauf gießen, mit Käse bestreuen und auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen. Mit Petersilie bestreut servieren.