



## Broccoli-Lachs-Auflauf

### Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- 600 g Broccoli
- 400 ml Wasser
- 2 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 400 g Lachsfilet
- 2 Beutel MAGGI Fix für Broccoli Gratin
- 100 g Käse, gerieben
- etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen.
3. Wasser zum Kochen bringen und MAGGI Klare Brühe darin auflösen. Kartoffeln zugeben und 10 Min. kochen. Broccoli zufügen und weitere 5 Min. kochen. Gemüse abgießen, Kochflüssigkeit auffangen.
4. Lachs-Filet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Mit dem Gemüse mischen und in eine Auflaufform geben.
5. MAGGI Fix für Broccoli Gratin einrühren, zum Kochen bringen und mit Pfeffer würzen. Über das Gemüse gießen. Käse darüber streuen. Den Auflauf im Backofen ca. 20 Min. backen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	38 g
Energie	511 kcal
Fett	23 g
Protein	37 g

🕒 39 Minuten

⊕ 4 Portionen