



Lachs im Wirsing-Päckchen

Zutaten

- 250 g Lachsfilets, tiefgefroren
- 4 Blätter Wirsing
- 2 EL THOMY Gourmet Sahne-Meerrettich, 190 ml Tube
- 125 ml Schlagsahne
- 125 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lachs-Sahne Gratin
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Lachsfilets auftauen lassen.
2. Wirsingblätter waschen, den Strunk keilförmig heraus schneiden. In ausreichend Wasser ca. 3 Min. kochen lassen (blanchieren). Herausnehmen und abtropfen lassen.
3. THOMY Gourmet-Sahne-Meerrettich "mild" auf die Wirsingblätter streichen. Lachsfilets halbieren und je ein Stück auf ein Wirsingblatt legen. Die Wirsingblätter seitlich einschlagen und von der Strunkseite her zu Päckchen rollen. Wirsingpäckchen in eine Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) legen.
4. In einem Topf Sahne und Wasser heiß werden lassen. MAGGI Fix für Lachs-Sahne Gratin einrühren und zum Kochen bringen. Zitronensaft zugeben und über den Lachs-Wirsingpäckchen verteilen. Im Backofen ca. 25 Min. backen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln oder Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	579 kcal
Fett	47 g
Protein	29 g

🕒 40 Minuten

⊕ 2 Portionen