



Gefüllte Lachskartoffeln

Zutaten

- 450 g Kartoffeln, festkochend
- 100 g Räucherlachs
- 100 g Krabben, gegart und geschält
- 1 EL THOMY scharfer Meerrettich, Tube
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lachs-Sahne Gratin
- 200 ml Schlagsahne
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min in der Schale kochen. Kartoffeln abkühlen lassen, halbieren und vorsichtig aushöhlen. Die Kartoffelmasse klein schneiden und zur Seite stellen. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Räucherlachs in Streifen schneiden. Krabben abtropfen lassen. Lachs und Krabben mit der Kartoffelmasse mischen und mit THOMY Meerrettich verfeinern.
3. MAGGI Fix für Lachs-Sahne Gratin in Sahne einrühren und mit der Kartoffel-Lachsmasse mischen. In die Kartoffeln füllen und in eine Auflaufform (20x30 cm) geben. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 20 Min. backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	15 g
Energie	260 kcal
Fett	17 g
Protein	11 g

🕒 53 Minuten

⊕ 6 Stück