



Lachs-Toast 5th Avenue

Zutaten

- 250 g Lachsfilets
- 1 Beutel MAGGI Fix für Lachs-Sahne Gratin
- 250 ml Schlagsahne
- 4 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 4 Blätter Lollo Bianco
- 100 g Avocados
- 4 EL Zitronensaft
- etwas Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Lachsfilets waschen, trocken tupfen, in insgesamt vier Teile teilen und in eine Auflaufform legen.
3. In einem Messbecher MAGGI Fix für Lachs-Sahne Gratin mit Sahne verrühren und über den Lachs gießen. Im Backofen ca. 20 Min. garen.
4. Toastbrot toasten. Lollo Bianco putzen und waschen. Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft und Cayennepfeffer würzen.
5. Lollo Bianco auf das Toastbrot legen. Avocadospalten darauf verteilen und die heißen Lachs-Filets mit der Sauce darauf geben und warm servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	456 kcal
Fett	33 g
Protein	17 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen