

Bohnen-Lachs-Gratin

500 g	grüne Bohnen (frisch oder TK)
500 g	Kartoffeln
600 g	Lachsfilet (TK)
1	Zwiebel
2-3 EL	Zitronensaft
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
200 g	Sahne
250 g	Zuckerschoten
1 TL	gekörnte Brühe
2 TL	körniger Senf (scharf)
1 Prise	Salz, Pfeffer und Zucker

- Lachsfilet auftauen lassen
- Bohnen putzen, waschen und halbieren
- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- beides in kochendem Salzwasser ca. 15 min garen
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Lachsfilet in größere Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
- Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten
- Mehl darüber stäuben und anschwitzen, unter Rühren mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und der Sahne ablöschen, aufkochen lassen, Brühe einrühren und ca. 5 min köcheln lassen
- mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- Bohnen und Kartoffeln in einer Auflaufform verteilen, die Lachsfiletwürfel salzen und darauf setzen, anschließend die Soße darüber gießen
- im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft ca. 15-20 min überbacken