Lachsauflauf mit Haube

Lachsauflauf mit Haube

500 g Kartoffeln
Salz
2 Lachsfilet
Feldsalat
2 EL gehackter Dill
2 Eiweiß
100g Magerquark
Pfeffer
1 TL Senf

So macht das Bob

Ungeschälte Kartoffeln in Salzwasser garen, in zwei gleich große Portionen teilen. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden. Lachsfilet ohne Haut abspülen, trocken tupfen und würfeln. Feldsalat waschen und zupfen Alles in eine flache Auflaufform schichten, würzen und gehackte Kräuter darüberstreuen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Magerquark mit Salz, Pfeffer und Senf verrühren. Eischnee unterziehen. Quarkcreme auf den Auflauf geben, verstreichen. Im heißen Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten überbacken.

Lachsauflauf mit Haube