



# Rahmkartoffeln mit Lachswürfeln, Shrimps und kleinem Gemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der appetitlich bunte Auflauf, hier schnell und unkompliziert zubereitet.

## Zutaten

- 250 g Lachsfilet, ohne Haut, küchenfertig
- 125 g Shrimpsfleisch
- 600 g geschälte Kartoffeln in Scheiben
- 1 kl. Bund Frühlingszwiebeln, geputzt
- 6 - 8 Kirschtomaten
- 1 Knolle Boccoli
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 2 Schalotten, gewürfelt
- Etwas Milch
- Etwas Mehl
- Etwas Butter
- 1 Becher Crème fraîche
- 10-40g geraspelter Gouda
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Broccoli putzen und in Röschen schneiden, in Salzwasser

### **Schritt3**

"al dente" blanchieren, abkühlen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

### **Schritt4**

Den Lachs in Würfel schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln,

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln, mit etwas Butter glasig anschwitzen. Die Kartoffelscheiben und Frühlingszwiebeln in feinen Ringen dazu geben, mit Salz, Pfeffer, Cayenne und etwas geriebener Muskatnuss würzen. Mit Milch bedecken und leise

### **Schritt7**

ca.15 min. weich köcheln.

### **Schritt8**

Die Lachswürfel dazu geben und bei geschlossenem Deckel weitere 4 - 5 Minuten garen. Dann folgen die Shrimps, sowie die halbierten Kirschtomaten.

### **Schritt9**

Alles auf eine ausreichend große feuerfeste „Gratinschale “ leeren und mit dem Gouda gleichmäßig bestreuen.

### **Schritt10**

Bei 180° - 200° C Oberhitze für ca. 10 - 12 min. appetitlich braun überbacken.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

In der feuerfesten Gratinform servieren, ev. zusätzlich einen bunten Saisonsalat und ein Glas trockenen Weißwein dazu reichen

### **Schritt13**

.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** auflauf, einfach, gesund, schnell, stimmig, ür jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rahmkartoffeln-mit-lachswuerfeln-shrimps-und-kleinem->

gemuese/