Vollkornnudeln mit Lachs-Sahne-Sauce und Brokkoli

25 Min		65 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Lachs
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 2 TL Gemüsebrühpulver (oder unsere Gemüsepaste)
- 2 TL Tomatenmark
- 2 EL Dill
- 500 g Vollkornnudeln
- 500 g Brokkoli

So werden die Vollkornnudeln mit Lachs-Sahne-Sauce zubereitet

1. Schneidet den Lachs in kleine Würfel und zerteilt den Brokkoli in einzelne Röschen. Dann verteilt ihr beides in einer flachen Auflaufform. Ich nehme dafür gern meine große Glasform, in welcher der Auflauf später richtig schön zur Geltung kommt.
2. Nun mischt ihr die Sahne und die Milch mit der Gemüsebrühe, dem Tomatenmark und dem Dill und gebt die Sauce dann über den Lachs und den Brokkoli.
3. Dann geht es für etwa 40 Minuten bei 200°C Ober- und Unterhitze in den vorgeheizten Backofen.
4. In der Zwischenzeit kocht ihr die Pasta bissfest und serviert sie dann mit der Lachs-Sahne-Sauce und dem Brokkoli.

Lasst es euch schmecken!
Nährwerte pro Portion: 749 kcal | KH 84 g | E 24 g | F 32 g