

Mein Landfrauen Rezept für den Oktober

Lachs aus dem Ofen mit Spitzkohl und Speck

800 g	Spitzkohl	putzen, vierteln, Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden. Den Backofen auf 100° C vorheizen.
80 g	Butter	in einem Topf erwärmen und die Spitzkohlstreifen darin 3 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend
250 ml	Gemüsebrühe	angießen, mit
	Salz, Muskat	sowie
1 EL	Senf, mittelscharf	würzen und kurz aufkochen lassen.
250 g	durchw. Speck	in feine Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne weitere Fettzugabe anbraten. Den Spitzkohl mit
4 EL	Gemüsebrühe	in eine Auflaufform füllen, darüber den Speck verteilen.
400 g	Lachs	in 4 Stücke portionieren und auflegen. Mit
4 EL	Weißbrotkrume	und
20 g	Butterflöckchen	bestreuen. Im Ofen ca. 15 – 20 Min. glasig garen.

Ich wünsche allen einen guten Appetit.