

KARTOFFEL-LACHS GRATIN



REZEPT-NR.: 5500061 | STAND: 06.07.2021

MENGE	%	ZUTATEN
42,0 kg	42,0	Kartoffeln
11,0 kg	11,0	Lachsfilet
5,2 kg	5,2	Champignons Konserve
3,0 kg	3,0	Frühlingszwiebeln
3,0 kg	3,0	Emmentaler, gerieben
200,0 g	0,2	WÜRZADO ZU BRATFISCH (1000542)
15,5 kg	15,5	MILCH 1,5 %
15,5 kg	15,5	H-Sahne
4,6 kg	4,6	GRATIN-FIX (1000598)
100,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Kartoffeln mäßig weich kochen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.
- 2.) Lachsfilet in 2 x 2 cm große Würfel schneiden und mit WÜRZADO ZU BRATFISCH würzen.
- 3.) Die Frühlingszwiebeln in grobe Röllchen schneiden und mit den Champignons, den Lachswürfeln und den Kartoffelscheiben vermischen und in eine Auflaufform füllen.
- 4.) Aus Milch, Sahne und GATIN-FIX eine Gratiniermasse herstellen und über die Grobteile in der Auflaufform gießen.
- 5.) Mit geriebenem Emmentaler bestreuen.

ZUBEREITUNG

Bei 160°C ca. 30 min backen auf eine Kerntemperatur von 72°C.

Wiedererwärmen im Mikrowellengerät (600 W) ca. 90 Sekunden.

SONSTIGES

Hinweis:

Pro Portion werden ca. 400 g benötigt.

KARTOFFEL-LACHS GRATIN



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

42,0% Kartoffeln, MILCH, H-Sahne (u.a. MILCH) *, 11,0% Lachsfilet (FISCH), Champignons (Konserven) *, Würzmittel (WEIZENmehl, Reismehl, Kartoffelstärke, Speisewürze, Speisesalz, Zucker, Gewürze, Aroma, Verdickungsmittel: Guarkernmehl E 412, Xanthan E 415, Zwiebeln, Knoblauch, Emulgator: Lecithine E 322), Frühlingszwiebeln, Emmentaler (u.a. MILCH) *, Würzmittel (Speisesalz, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Zwiebeln, Säuerungsmittel: Citronensäure E 330, Gewürze, Kräuter, Dextrose, Lauch, Palmfett teilweise gehärtet, Gewürzextrakte)

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	593,74 kJ
Energie	141,85 kcal
Fett	8,63 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,04 g
Kohlenhydrate	10,05 g
Davon Zucker	2,00 g
Eiweiß	5,38 g
Salz	0,72 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.