

# SEELACHS IN KÜRBISKETCHUP

## SONNENGEREIFTES SOBENAROMA!



### FÜR 4 PERSONEN

4 Seelachsfilets  
1 Becher süße Sahne  
200 ml Milch  
5 Tomaten  
100 ml Kürbis-Ketchup  
50 ml Olivenöl  
250 g geriebener Käse

### SO EINFACH GEHT'S!

Die Seelachsfilets anbraten und in die Auflaufform legen.  
Die Tomaten in Scheiben schneiden und über dem Lachs verteilen.  
Sahne, Milch, Kürbis-Ketchup und Olivenöl in einem Topf verrühren, erhitzen und über den Lachs und die Tomaten gießen.  
Anschließend den Käse darüber verteilen.  
Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-45 Min. überbacken. Dazu passt Reis.

TOLLE ABWECHSLUNG FÜR DEN FISCH!