

## Lachsfilet gratiniert

### Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	40-50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

6	Lachsfilet, ohne Haut, küchenfertig (á 150 g)	200 g	Schafskäse
3	Frühlingszwiebeln	30 g	Tomaten, getrocknet
100 g	Crème fraîche	10	Basilikumblätter
2	Eigelb	30 g	Paniermehl
			Meersalz/Currypulver

### Zubereitung:

Lachsfilets leicht salzen und auf das Universalblech legen. Automatikprogramm starten oder Dialoggarer vorheizen.

Für die Kruste den Schafskäse zerbröseln. Getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln und Basilikumblätter klein schneiden. Alles mit Crème fraîche, Paniermehl und Eigelb verrühren und mit Salz und Currypulver würzen.

Schafskäsemasse gleichmäßig auf den Lachsfilets verteilen. Lachsfilets im vorgeheizten Dialoggarer zubereiten.

**Einstellung Dialoggarer:** Betriebsart: M Chef + Grill groß, Temperatur: 220°C, Gourmets Units: 120, Intensität: stark, Vorheizen: ein, Crisp function: aus, Ebene: 2