

Lachsfilet mit Kürbiskruste

**Für 4 Pers.: 4 Lachssteaks - Saft einer Zitrone -
Salz - Pfeffer - 1 kl. Zwiebel - 1 kl. Stange Lauch
2 EL Olivenöl - 200 g Kürbisfleisch entkernt -
100 g Creme fraiche - 50 g geriebener Käse**

**Lachssteaks waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft einreiben, salzen u. pfeffern; Zwiebel fein hacken; Lauch waschen, in feine Ringe schneiden, beides in Olivenöl andünsten; Kürbisfleisch grob raspeln, zu Lauch und Zwiebel geben, 5 Min. bei schwacher Hitze dünsten; Creme fraiche u. Käse unterrühren, würzen; Lachs in feuerfeste Form geben, Kürbismasse darauf verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 20 Min. backen. Beilage: Salzkartoffeln**



Klingenberg, Unterlandstr. 44 B Tel. 09372/3702, Fax 12195
Miltenberg, Hauptstr. 58 - Miltenberg Wochenmarkt: Sa