# Lachs - Brokkoli - Auflauf
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

200 gr Bandnudeln, 250 gr Brokkoli, 1 Zwiebel, 200 gr Philadelphia Frischkäse, 1 Ei, 250 gr Lachsfilet, 100 gr pikanter Käse, 2 Esslöffel Öl.

**Die Vorbereitungen:**

Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Zwiebel schälen und würfeln. Lachs in schmale Streifen schneiden. Den Käse reiben, die Auflaufform fetten.

**Die Zubereitung:**

Die Bandnudeln nach Packungsanleitung in leicht gesalzenem Wasser garen. Den Brokkoli bissfest kochen und anschließend das Kochwasser auffangen. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten und mit 1/4l Brokkoli - Kochwasser aufgießen. Den Frischkäse bei milder Hitze unter Rühren in der Sauce schmelzen lassen und anschließend das Ei unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
Die Nudeln mit Brokkoliröschen und Lachsstückchen mischen und in die gefettete Auflaufform geben. Die Sauce über die Zutaten verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen (175°) auf der mittleren Schiene backen.