

# Süßkartoffel-Zucchini-Lachs-Auflauf

## Zutaten:

**E** 700 g Süßkartoffeln, **E** 200 g Zucchini, **E** 1 EL Honig, **E** 3 Eier,  
**E** 100 ml Sahne, **E** 1 EL Butter, **E** 150 g Lachsfilet,  
**M** 1 Knoblauchzehe, **M** 1 TL getrockneter Oregano, **M** 1 Prise frisch gemahlene Pfeffer,  
**M** ¼ TL Koriander gemahlen,  
**W** ½ TL Salz, **W** 1 EL Sojasauce,  
**H** 1 TL Zitronensaft,  
**F** 150 gr. Pecorino, **F** 2 Zweige Estragon, **F** ¼ TL Kurkuma.

## Vorbereitung:

- E** Süßkartoffeln schälen und in Scheiben hobeln
- E** Zucchini in Scheiben hobeln
- E** Lachs in feine Scheiben schneiden
- M** Knoblauchzehe schälen und in Scheiben hobeln. Anschließend in Stifte, dann in feine Würfel schneiden
- F** Pecorino reiben
- F** Estragon fein hacken

**Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.**

## Zubereitung:

- E** In die mit Butter ausgefettete Auflaufform die Hälfte der Süßkartoffeln geben. Die Zucchini hineingeben und mit Lachsscheiben belegen. Anschließend mit den restlichen Süßkartoffeln bedecken.
- M** Knoblauch darüber verteilen.

### *Für den Guß:*

- E** Eier, Honig und Sahne in einer Schüssel miteinander verquirlen,
- M** mit etwas frisch gemahlene Pfeffer, Koriander, Oregano,
- W** Salz und der Sojasauce würzen.
- H** Zitronensaft und
- F** Kurkuma dazugeben. Nochmals alles gut miteinander verrühren und über den Auflauf gießen.
  
- F** Mit dem Estragon und
- E** Pecorino bestreuen.
  
- F** Den Auflauf bei 180°C Umluft, für 30 – 35 Minuten im Ofen backen.