

# Kochbuch

- [Nudeln](#)
  - [Lachs-Nudeln](#)
- [Ofen-Gerichte](#)
  - [Ofen-Gemüse](#)

# NudeIn

Nudeln

# Lachs-Nudeln

## Zutaten

Zutat	Menge
Lachs	400g+
Butter	75g
Milch	1L
Schlagsahne	200g
Tomatenmark	200g
Koblauch	3-4 Zehen
Dill	1 Deckel
Nudeln	400g








## Zubereitung

- Becher-Mehl-Sauce zubereiten (Knoblauch noch vor der Milch andünsten)
- Anschließend Tomatenmark dazugeben
- Vom Herd nehmen, Sahne und Dill dazu
- Mit etwas Salz und Muskatnuss abschmecken

# Ofen-Gerichte

# Ofen-Gemüse

## Zutaten

	Zucchini 2 große (350-450g)
	Aubergine 1 große
	Broccoli z.B. 300g TK
	Blumenkohl 1 kleiner
	Süßkartoffel 1 kleine
	Emmentaler Gerieben, 150g
	Zaziki 200g pro Person