

Rezept der Woche: Lachs mit Kohlrabigemüse

Zutaten (für 2 Personen):

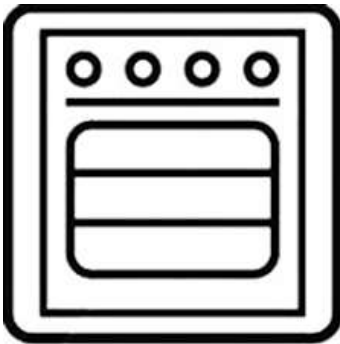
- 1 Kohlrabi
- 2 Kartoffeln
- 170 g Lachsfilet
- 6 Cocktailtomaten
- 150 g Crème fraîche
- 100 ml Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g Butter
- 1 TL Weißwein
- 3 EL Olivenöl
- Pfeffer + Salz

Material:

- Pfanne
- Auflaufschüssel
- Kochtopf
- Messer
- Sparschäler
- Schneidebrett
- Schöpfkehle



1



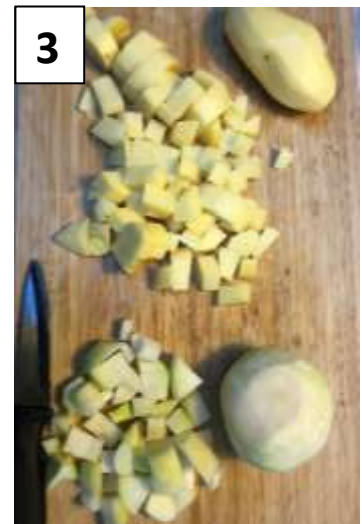
Ofen vorheizen.
150 Grad Umluft.

2



Kartoffeln und Kohlrabi
schälen

3



Kartoffeln und Kohlrabi
klein schneiden

4



100ml Wasser + Gemüsebrühe
+ 150g Crème fraîche in Topf
geben und aufkochen

5



Kartoffeln und Kohlrabi
hinzufügen. 10 Minuten
kochen.

6



Lachsfilet in dicke Streifen
schneiden. Mit Pfeffer und
Salz würzen.



7

Schnittlauch klein hacken



8

Tomaten waschen



9

Lachs 2 Minuten in der Pfanne braten



10

Lachs wenden



11

Tomaten hinzufügen.
2 Minuten braten.



12

Fisch und Tomaten in eine
Auflaufform geben.
6 Minuten in den Ofen
stellen.



13

Kartoffeln und Gemüse mit
einer Schöpfkelle in eine
Schüssel geben.



14

50 g Butter + 1 TL
Weißwein zu der Soße
geben



15

Salzen + Pfeffer



**Wir wünschen einen
guten Appetit!**

