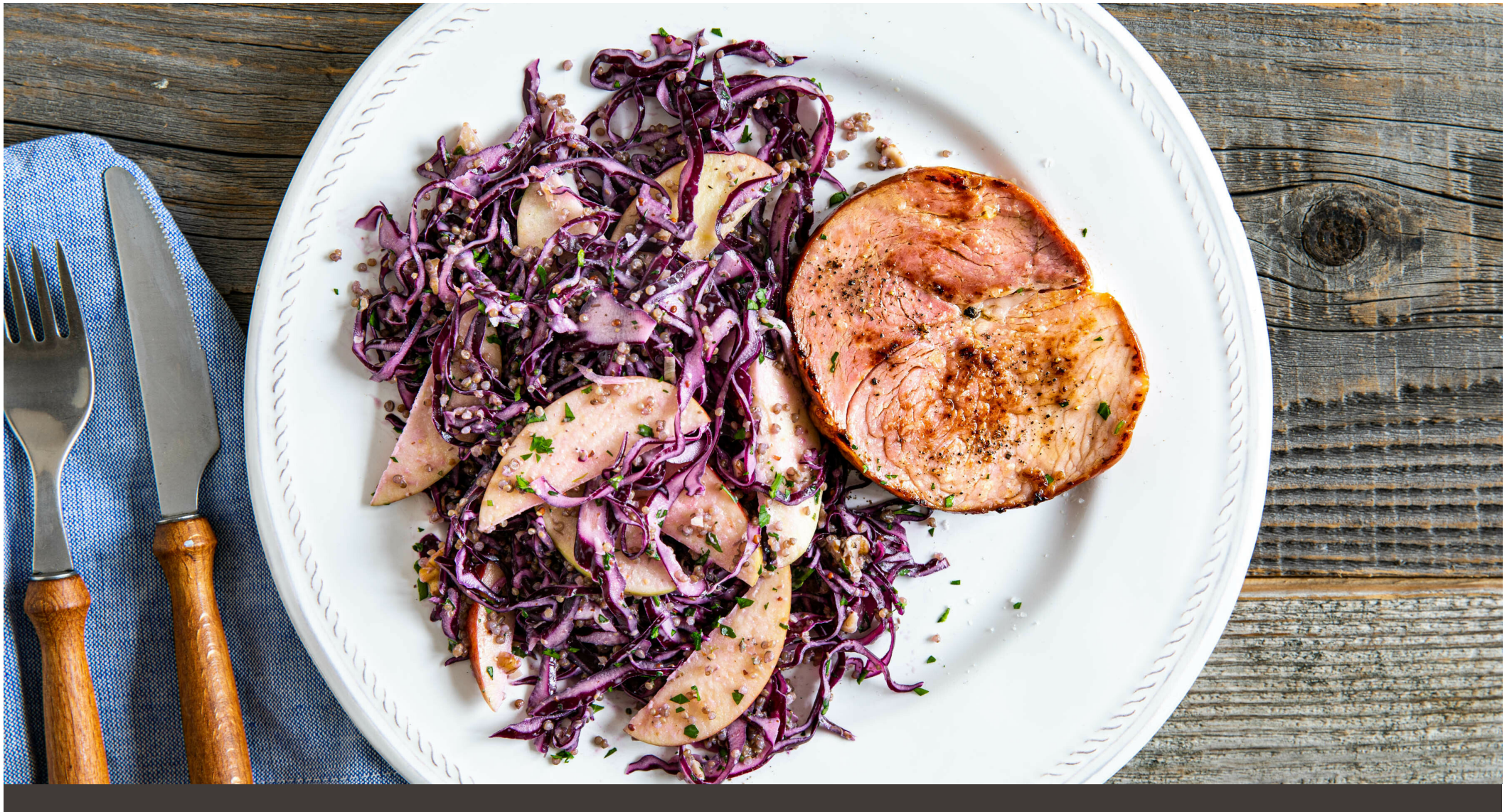




Kasslerlachs an buntem Quinoasalat

mit Rotkohl und Fenchel



ca. 30min



3-4 Personen

Heute geht die Zubereitung deines Abendessens besonders fix von der Hand - perfekt für einen entspannten Abend im Kreise der Lieben, mit aller Zeit der Welt fürs Wesentliche und ohne lästigen Abwaschmarathon. Die Quinoa ist vorgekocht und kann direkt unter den Salat gehoben werden - genial, was? Dazu gesellen sich Rotkohl, Fenchel, Apfelscheiben und Walnüsse und obendrauf thront stolz der zarte Kasslerlachs! Genuss pur!

- 2 Fenchelknollen
- 400g geschnittener Rotkohl
- 20g Petersilie
- 100g Walnusskerne ¹⁵
- 500g Express-Vollkornquinoa
- 2 Packungen Kasslerlachs
- 2 Äpfel

- 4EL Mayonnaise ³
- 2EL Honig
- 2EL Senf ¹⁰
- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- große Pfanne

Allergene
Eier (3), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 902kcal, Fett 58.7g,
Kohlenhydrate 58.9g, Eiweiß 32.0g



Den **Fenchel** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden, dabei die Stiele entfernen.



Das **Fleisch** mit 1 Prise Salz würzen und in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 4Min. goldbraun braten.



2EL Honig, 2EL Senf, 4EL Mayonnaise, 4EL Olivenöl und 2EL Essig gut verrühren. Das **Dressing** mit dem **Fenchel** und dem **Rotkohl** zu einem **Salat** vermengen.



Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Apfelscheiben** zu dem **Salat** geben und alles gut vermengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken und mit der **Petersilie** und der **Quinoa** unter den **Salat** heben.



Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Den **Salat** auf Teller verteilen, mit dem **Fleisch** anrichten und servieren.