



Gebratene Lachs-Küchlein

mit gebackenen Zucchinistiften



30-40min



2 Personen

Panko-Paniermehl, eine grobe Art von Semmelbröseln, wird besonders in der japanischen Küche verwendet. Die großen Flocken haben eine leichte, luftige Textur, die beim Rösten so richtig schön kross wird. Damit wird die Zucchini besonders knusprig! Dazu gibt es sattmachende Küchlein aus gekochten Kartoffeln und Räucherlachs sowie einen frischen Joghurtdip mit Dill.

