



Gebackener Lachs mit Joghurt

und Paprika-Spinat-Bulgur



20-30min



3-4 Personen

Bunt, aromatisch und mit vielen frischen Kräutern und leckerem orientalischen Gewürz verfeinert ist dieses Gericht ein Genuss für alle Sinne! Zum saftigen Lachs gibt es einen gesunden Salat aus Paprika, Babyspinat und Bulgur, der cremige Joghurt dip ist die perfekte Ergänzung.

Was du von uns bekommst

- 300g Bulgur ¹
- 2 Packungen frischer Lachs, aufgetaut ⁴
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 rote Paprika
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Babyspinat
- 10g Koriander & Minze
- 1 Becher Joghurt ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 702kcal, Fett 34.6g, Kohlenhydrate 56.8g, Eiweiß 36.4g



1. Lachs backen

Den Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Bulgur** zum Kochen bringen. Evtl. vorhandene Gräten entfernen, den **Lachs** mit der Haut nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer sowie der **1/2 der Gewürzmischung** würzen. 10-15Min. backen, bis der **Fisch** gerade gar ist.



4. Bulgur mischen

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Bulgur** mit der **Paprika** und dem **Spinat** vermengen und mit 2EL Olivenöl und **1-2EL Zitronensaft** würzen.



2. Bulgur kochen

Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



5. Dip zubereiten

Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Korianderblätter** ebenfalls abzupfen und fein schneiden. Die **1/2 der Kräuter** unter den **Bulgur** mengen, die **restlichen Kräuter** mit dem **Joghurt** sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.



3. Paprika braten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. braten. Die **restliche Gewürzmischung** dazugeben und weitere 2Min. braten.



6. Anrichten und servieren

Den **Paprika-Spinat-Bulgur** mit dem gebackenen **Lachs** und dem **Joghurtdip** anrichten. Mit der **Zitronenschale** garnieren und servieren.