



Gebratener Lachs „Mexiko“

mit buntem Bohnensalat und Koriander



20-30min



2 Personen

Ein bunter Bohnensalat mit fruchtigen Tomaten, roten Zwiebeln, erfrischender Limette und Koriander begleitet die saftigen Lachssteaks aus der Pfanne mit gerösteten Cashewkernen. Leichte Küche, die an den Sommer erinnert, und ganz schnell auf dem Tisch!

• 15

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 635kcal, Fett 35.0g,
Kohlenhydrate 30.5g, Eiweiß 45.2g



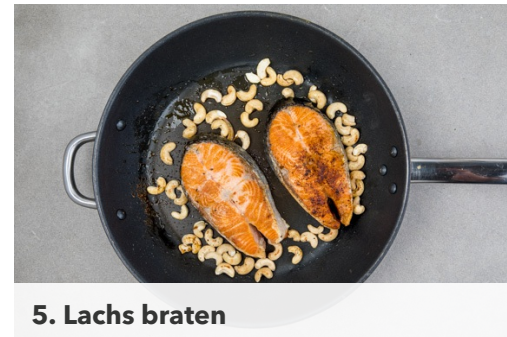
Den **Lachs** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. **Vorsicht**, der **Fisch** kann Gräten enthalten! Diese ggf. jetzt mit einer Pinzette entfernen oder beim Essen darauf achten! Die **Lachssteaks** von beiden Seiten mit der **1/2 der Gewürzmischung** einreiben und leicht salzen.



Das **Innere der Tomaten** mit Salz und 1 Prise Zucker würzen und mit einem Mixstab pürieren. 1TL Olivenöl hinzugeben und das **Dressing** nach Geschmack mit **Limettenabrieb** und **-saft** abschmecken.



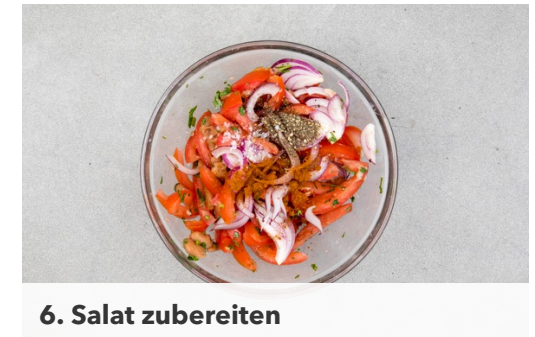
Die **Bohnen** in einem Sieb abtropfen lassen.
Den **Koriander samt Stängeln** fein hacken.



Den **Lachs** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze für 2-3Min. von jeder Seite anbraten. Die **Cashewkerne** hinzugeben und die Pfanne vom Herd nehmen, die Hitze reicht noch aus, um die **Cashews** leicht anzurösten. Den **Fisch** bis zum Servieren in der Pfanne ruhen lassen.



Die **Tomaten** vierteln und den Strunk entfernen. Das flüssige Innere mit den Kernen in ein hohes Gefäß geben, das Fleisch in 0,5cm breite Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



Die **Bohnen**, die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und die **1/2 des Korianders** mit dem **Dressing** vermengen und mit der **restlichen Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Fisch** auf dem **Bohnensalat** anrichten, die **Cashews** darüberstreuen und mit dem restlichen **Koriander** garniert servieren.