



TBR V: Lachs-Pattys mit Tahinisaucе und Zucch

dazu gebackene Tomaten, Röstzwiebeln und Reis

Der Duft dieses libanesisch inspirierten Gerichts hat uns ganz schnell vom Schreibtisch in die Testküche gelockt. Den saftigen Lachs-Pattys, gebettet auf gebackener Zucchini und Tomaten, getoppt mit karamellisierten Zwiebeln, gerösteten Pinienkernen und cremiger Tahinisaucе mit Zitronе konnte keiner widerstehen. Das Leben kann so schön sein!



ca. 35min



3-4 Personen

- 300g Bio-Basmatireis
- 2 Zwiebeln
- 30g Pinienkerne
- 2 Zucchini
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 20g Petersilie
- 50g Tahini ⁴
- 4 Lachs-Burgerpattys ^{1,2}

- 2EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse + Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 940kcal, Fett 56.0g,
Kohlenhydrate 83.2g, Eiweiß 27.5g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.



Die **Zucchini** längs und quer halbieren und in 1cm dicke Spalten schneiden. Die **Zitronenschalen** abreiben. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** halbieren und mit der **Zucchini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, mit der **Zitronenschale**, dem **Knoblauch**, 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und ca. 10Min. im Ofen backen.



In einer großen Pfanne 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen. Die **Zwiebeln** mit 1TL Salz und ½TL Zucker zugeben und 5-6Min. karamellisieren, dabei gelegentlich umrühren. Die **Pinienkerne** in der letzten Minute dazugeben und mitrösten, bis sie goldbraun sind. Die **Zwiebeln**, die Butter und die **Pinienkerne** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



Die **Zitronen** halbieren und auspressen. **Einige Petersilienblätter** abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen, die **übrige Petersilie samt Stängeln** grob schneiden und in einem hohen Gefäß mit **2-3EL Zitronensaft**, dem **Tahini**, 2EL Olivenöl und 50ml Wasser cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



In der Pfanne 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Lachs-Pattys** in das heiße Öl geben und auf jeder Seite 3–5Min. braten, bis die **Pattys** goldbraun und gar sind. Mit dem **Gemüse** und dem **Reis** anrichten, mit der **Tahinisauce** beträufeln und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**