



Gebratenes Seehechtfilet Low Carb

mit Thymian auf buntem Linsensalat



30-40min



2 Portionen

Thymian passt perfekt zu allen mediterranen Gerichten - und ganz besonders gut zu Fisch! Er verfeinert hier das saftig gebratene Seehechtfilet, das du mit einem aromatischen Linsensalat mit frischen Tomaten, Lauchzwiebeln und Petersilie servierst. Ein echtes Keeper-Rezept für die schnelle Feierabendküche!

- 1 Dose Bio-Linsen
- 1 Pck. MSC-Seehechtfilet ¹
- 2 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Petersilie & Thymian
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Feldsalat

- 2EL Weizenmehl ²
- ½TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 508kcal, Fett 26.4g,
Kohlenhydrate 32.9g, Eiweiß 33.6g



Die **Linsen** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen. Mit 500ml Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, einmal aufkochen und anschließend 3–5Min. im heißen Wasser ziehen lassen. Die **Linsen** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.



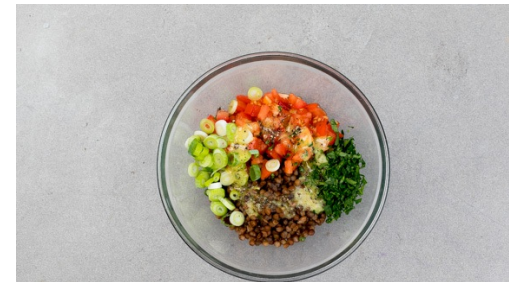
Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen, evtl. vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Den **Fisch** von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.



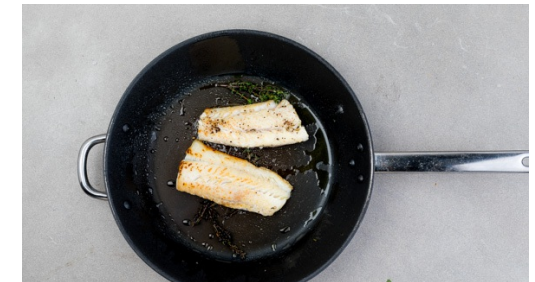
Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen.



Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.
Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.
Die **Zitronenschale** abreiben, dann die
Zitrone halbieren und auspressen. **1-2EL
Zitronensaft**, 2EL Olivenöl, 2EL Wasser,
½TL Senf, 1 kräftige Prise Zucker und etwas
Zitronenschale zu einem **Dressing**
verrühren und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.



Die **Tomaten**, die **Lauchzwiebeln**, die **Petersilie** und das **Dressing** mit den **warmen Linsen** vermengen. Mit der **restlichen Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



Den **Fisch** in 2EL Mehl wenden und mit 1EL Olivenöl und dem **Thymian** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten. Den **Linsensalat** nach Wunsch erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Fisch** und dem **Feldsalat** garniert servieren.