



Ostern: Lachs auf deftiger Gemüsepfanne

mit Kohlrabi, Lauch und Cannellinibohnen



20-30min



3-4 Personen

Der Lachs gehört unbestritten zu den beliebtesten Speisefischen. Er lässt sich äußerst vielseitig zubereiten und sein saftiges, festes Fleisch hat einen feinen Geschmack. Heute servierst du den Küchenliebling mit frischem Meerrettich gegart auf einer delikaten Gemüsepfanne mit Cannellinibohnen, Karotten, Kohlrabi und Lauch, die mit Kümmel und Dill abgeschmeckt wird.

Was du von uns bekommst

- 1 Stück frischer Meerrettich
- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 1 Kohlrabi
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen ganzer Kümmel
- 1 Packung frischer Lachs⁴
- 10g frischer Dill

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- kleiner Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Fisch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 511kcal, Fett 22.8g, Kohlenhydrate 34.9g, Eiweiß 39.0g



1. Meerrettich reiben

Den **Meerrettich** schälen und fein reiben.



2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Karotten** schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Den **Kohlrabi** schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.



4. Gemüse braten

Die **Karotten** und den **Kohlrabi** in einer großen Pfanne mit 2-3EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Lauch** und **1TL Kümmel** dazugeben und 1-2Min. mitbraten. Die **Bohnen** unterrühren, mit der **Brühe** ablöschen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



5. Lachs garen

Den **Fisch** von der Haut und evtl. vorhandenen Gräten befreien, mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in **4 gleich große Stücke** schneiden. Auf das **Gemüse** setzen, mit etwas Salz bestreuen und den **Meerrettich nach Geschmack** auf dem **Fisch** verteilen. Abgedeckt bei niedriger Hitze 6-7Min. garen.



3. Brühe vorbereiten

Die **Bohnen** in einem Sieb über einem kleinen Topf abtropfen lassen. Die **Bohnenflüssigkeit** mit 200ml Wasser und dem **Brühgewürz** aufkochen.



6. Dill schneiden

Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden. Das **Bohnengemüse** auf Teller verteilen und die **Fischfilets** darauf setzen. Mit dem **Dill** garnieren und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann noch mehr **Kümmel** über das Gericht geben.