



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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

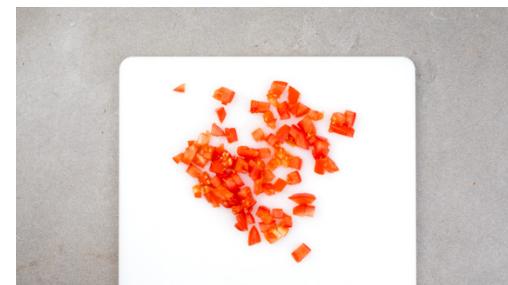
Energie 507kcal, Fett 26.4g, Kohlenhydrate 32.9g, Eiweiß 33.5g



1. Linsen vorbereiten



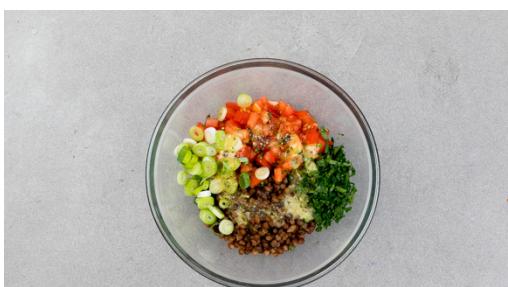
2. Fisch vorbereiten



3. Tomaten schneiden



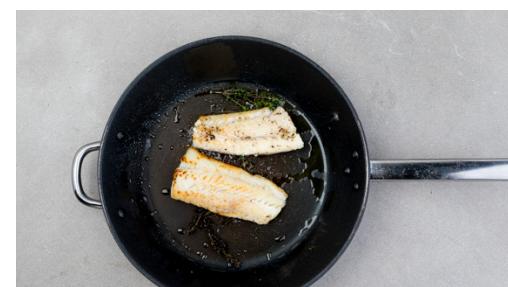
4. Dressing zubereiten



5. Salat fertigstellen

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.



6. Fisch braten

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.