MARLEY SPOON



# Gebackener Lachs mit Joghurt

und Paprika-Spinat-Bulgur

ca. 25min 6 Portionen

Bunt, aromatisch und mit vielen frischen Kräutern und leckerem orientalischen Gewürz verfeinert ist dieses Gericht ein Genuss für alle Sinne! Zum saftigen Lachs gibt es einen gesunden Salat aus Paprika, Babyspinat und Bulgur, der cremige Joghurtdip ist die perfekte Ergänzung.

## Was du von uns bekommst

- 450g Bulgur [2]
- 6 MSC-Lachsfilets, aufgetaut [1]
- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 3 Paprika
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 20g Koriander & Minze
- 2 Becher Joghurt [3]

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

**Allergene**
Enthält: **Fisch** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Sojabohnen, Schwefeldioxid und Sulphite

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 732kcal, Fett 38.3g, Kohlenhydrate 55.9g, Eiweiß 36.9g



### 1. Fisch vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf 900ml leicht gesalzenes Wasser für den **Bulgur** zum Kochen bringen. Den **Fisch** mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer sowie der **½ der Gewürzmischung** einreiben.



### 2. Bulgur kochen

Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 12Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 3. Paprika braten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. In einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3–5Min. braten. Die **übrige Gewürzmischung** dazugeben und weitere 2Min. braten.



### 4. Bulgur mischen

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Bulgur** mit der **Paprika** und dem **Spinat** vermengen und mit 3EL Olivenöl und **2–3EL Zitronensaft** würzen.



### 5. Fisch braten

Den **Fisch** in einer zweiten Pfanne mit 3EL Olivenöl auf der Hautseite bei mittlerer bis starker Hitze 3–4Min. anbraten, damit die Haut schön kross wird. Dann vorsichtig wenden, die Hitze reduzieren und den **Fisch** in 2–3Min. gar ziehen lassen.



### 6. Dip zubereiten

Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** ebenfalls fein schneiden. Die **½ der Kräuter** unter den **Bulgur** mengen, die **übrigen Kräuter** mit dem **Joghurt** sowie je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Den **Bulgur** mit dem **Lachs** und dem **Joghurtdip** anrichten und mit der **Zitronenschale** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**