



Kasslerlachs an buntem Quinoasalat

mit Rotkohl und Fenchel



ca. 25min



3-4 Personen

Heute geht die Zubereitung deines Abendessens besonders fix von der Hand - perfekt für einen entspannten Abend im Kreise der Lieben, mit aller Zeit der Welt fürs Wesentliche und ohne lästigen Abwaschmarathon. Die Quinoa ist vorgekocht und kann direkt unter den Salat gehoben werden - genial, was? Dazu gesellen sich Rotkohl, Fenchel, Apfelscheiben und Walnüsse und obendrauf thront stolz der zarte Kasslerlachs! Genuss pur!

Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknollen
- 400g geschnittener Rotkohl
- 20g Petersilie
- 100g Walnusskerne ¹⁵
- 500g Express-Vollkornquinoa
- 2 Packungen Kasslerlachs
- 2 Äpfel

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- 2EL Honig
- 2EL Senf ¹⁰
- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

Eier (3), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 740kcal, Fett 50.0g, Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 14.1g



1. Fenchel schneiden



2. Dressing verrühren



3. Salat verfeinern



4. Fleisch braten



5. Salat vermengen



6. Anrichten und servieren

Das **Fleisch** mit 1 Prise Salz würzen und in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 4Min. goldbraun braten.

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Apfelscheiben** zu dem **Salat** geben und alles gut vermengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Den **Salat** auf Teller verteilen, mit dem **Fleisch** anrichten und servieren.